

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

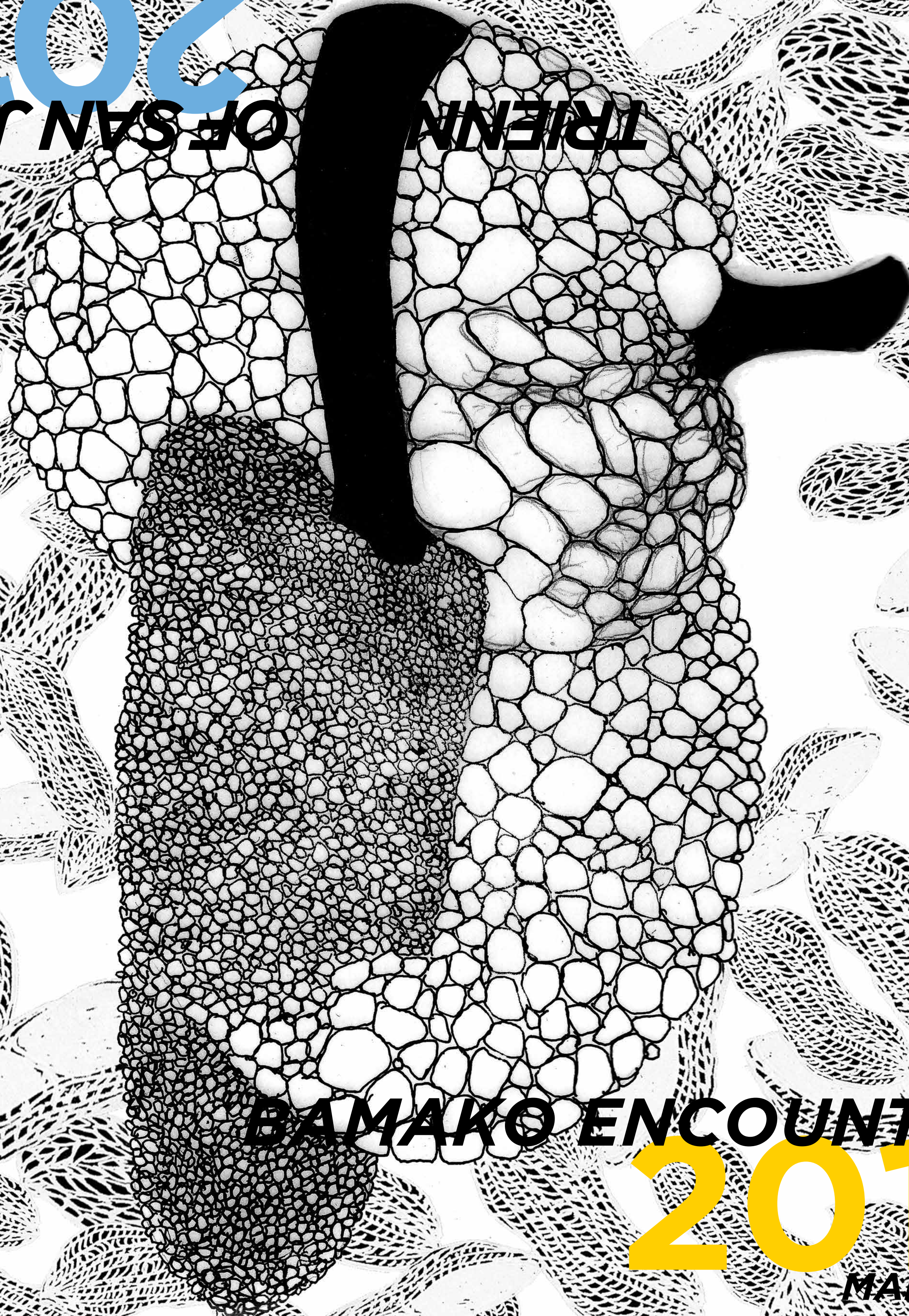
22 y 23.10

El Carito

DEPARTAMENTO DE LA COMIDA

2015

OF SAN JUAN TRIENN



DAMAKO ENCOUNTERS

2015

MANIÇOBA

Thiago Correia Gonçalves

31.10.2015 6:00PM

CAFE CULTURAL

musagetes

Lanchonete.org

migrations.

or challenges perspectives on contemporary African awarded to a female artist whose work broadens and/ residency prize (to be jointly planned for 2016) will be the Biennial with Lanchonete.org in São Paulo. The juried prize of a two-month residency for an artist from As a part of the overall process, Musagetes supports the and the Revolt of Malés.

trajectories of Serra da Capivara photography, and lunch to illustrate and conjoin the for Lanchonete.org; and uses video, archival material, Thiago Correia Gonçalves, and Todd Lanier Lester. The work is a collaboration between Jaime Lauriano, Northeast and across West Africa—serves as a ballast. of Maniçoba—a bitter leaf enjoyed in both Brazil's for which the performance (preparation and tasting) two lesser-known histories from Brazil's Northeast what we're 'cooking' in São Paulo while evoking Bamako Encounters provides an opportunity to share African enclaves.

the Center of São Paulo is host to a variety of West populate every street corner. It is important to note that takes its name from the ubiquitous lunch counters that city with the Center of São Paulo as its outlook. It on how people live, work and share in the contemporary Lanchonete.org is an artist-led, urban platform focused

by Todd Lanier Lester

LANCHONETE.ORG AT BAMAKO ENCOUNTERS

migrations.

or challenges perspectives on contemporary African awarded to a female artist whose work broadens and/ residency prize (to be jointly planned for 2016) will be the Biennial with Lanchonete.org in São Paulo. The juried prize of a two-month residency for an artist from As a part of the overall process, Musagetes supports the and the Revolt of Malés.

trajectories of Serra da Capivara photography, and lunch to illustrate and conjoin the for Lanchonete.org; and uses video, archival material, Thiago Correia Gonçalves, and Todd Lanier Lester. The work is a collaboration between Jaime Lauriano, Northeast and across West Africa—serves as a ballast. of Maniçoba—a bitter leaf enjoyed in both Brazil's for which the performance (preparation and tasting) two lesser-known histories from Brazil's Northeast what we're 'cooking' in São Paulo while evoking Bamako Encounters provides an opportunity to share African enclaves.

the Center of São Paulo is host to a variety of West populate every street corner. It is important to note that takes its name from the ubiquitous lunch counters that city with the Center of São Paulo as its outlook. It on how people live, work and share in the contemporary Lanchonete.org is an artist-led, urban platform focused

by Todd Lanier Lester

LANCHONETE.ORG AT BAMAKO ENCOUNTERS

e africanas.

For isso seu preparo é tão elaborado com diferentes técnicas indígenas sabor marcante e possui níveis de ácido cladrítico que podem matar. Saka-Saka. Seu ingrediente principal, a folha da maniva brava, tem um Pará e no Recôncavo Baiano, assemelha-se muito com o prato africano A Maniçoba é um prato de origem indígena muito apreciado no Belém do de até 50.000 anos.

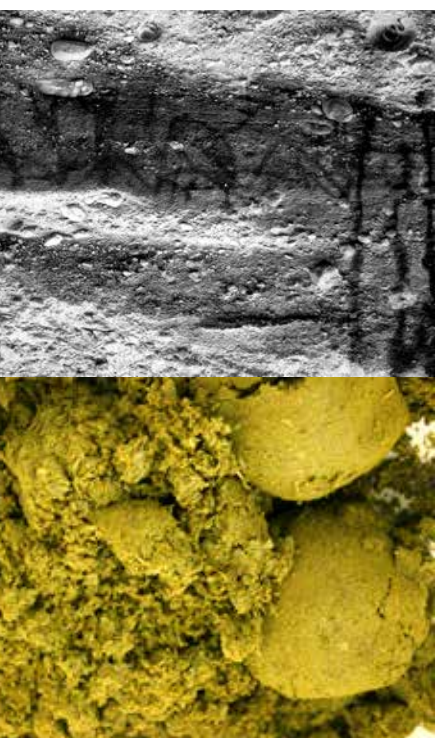
América muito antes do período colonial escravocrata, com datações 13.000 anos. Para a escola francesa o homem africano chegou na o sítio mais antigo da América é o de Clovis, Novo México (EUA), com correntes arqueológicas, a norte americana e a francesa. Para a primeira, O parque é centro de uma disputa teórica que envolve duas importantes Capivara (Piau/BF), as florestas eram do tipo equatoriais amazônicas.

de mata atlântica, e no sítio do platô, onde hoje situa-se a Serra da dois biomas típicos do domínio tropical úmido: no vale florestas típicas América do Sul. Na região da planície do São Francisco encontraram pelo mar e foram levados pelos ventos alísios até a costa atlântica da originou seus desertos e parte dos povos que ali viviam se aventuraram continente africano passou por um período de longa estíagem. Esta seca Estudos paleoclimáticos apontam que a cerca de 130 mil anos atrás o vindos do Sul.

da América, índios asiáticos vindos da Beríngia com povos africanos peça. Esse fóssil endossa a teoria da miscigenação ancestral dos povos os exames de DNA realizados revelaram a ascendência asiática da anos que apresenta uma osada com características africanas. Porém,

por Thiago Correia Gonçalves

ARQUEOLOGIA DO HOMEM AMERICANO



e africanas.

For isso seu preparo é tão elaborado com diferentes técnicas indígenas sabor marcante e possui níveis de ácido cladrítico que podem matar. Saka-Saka. Seu ingrediente principal, a folha da maniva brava, tem um Pará e no Recôncavo Baiano, assemelha-se muito com o prato africano A Maniçoba é um prato de origem indígena muito apreciado no Belém do de até 50.000 anos.

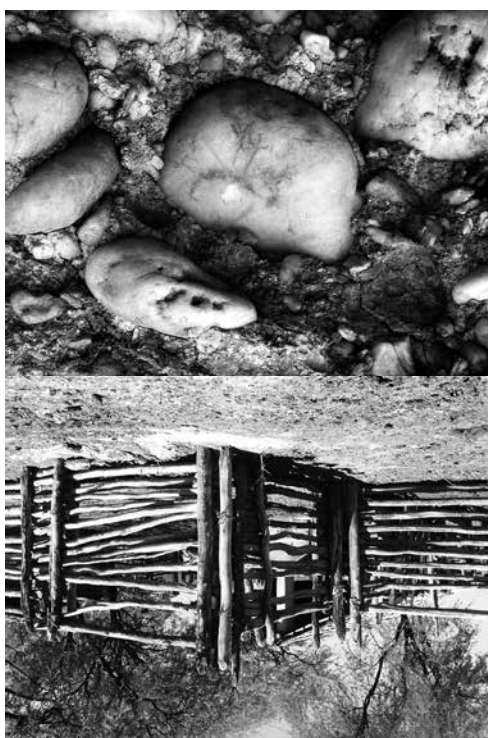
América muito antes do período colonial escravocrata, com datações 13.000 anos. Para a escola francesa o homem africano chegou na o sítio mais antigo da América é o de Clovis, Novo México (EUA), com correntes arqueológicas, a norte americana e a francesa. Para a primeira, O parque é centro de uma disputa teórica que envolve duas importantes Capivara (Piau/BF), as florestas eram do tipo equatoriais amazônicas.

de mata atlântica, e no sítio do platô, onde hoje situa-se a Serra da dois biomas típicos do domínio tropical úmido: no vale florestas típicas América do Sul. Na região da planície do São Francisco encontraram pelo mar e foram levados pelos ventos alísios até a costa atlântica da originou seus desertos e parte dos povos que ali viviam se aventuraram continente africano passou por um período de longa estíagem. Esta seca Estudos paleoclimáticos apontam que a cerca de 130 mil anos atrás o vindos do Sul.

da América, índios asiáticos vindos da Beríngia com povos africanos peça. Esse fóssil endossa a teoria da miscigenação ancestral dos povos os exames de DNA realizados revelaram a ascendência asiática da anos que apresenta uma osada com características africanas. Porém,

por Thiago Correia Gonçalves

ARQUEOLOGIA DO HOMEM AMERICANO



EL DEPARTAMENTO DE LA COMIDA/ EFECTO SOMBRILLA:

El Departamento de la Comida, fundado en 2010, es un espacio híbrido entre la única cocina en Puerto Rico basada en fortalecer el consumo de cosechas ecológicas de las islas y un "food hub" sin fines de lucro que se enfoca en diferentes procesos de la cadena alimenticia, específicamente de siembras ecológicas. El Departamento de la Comida ofrece varios servicios a agricultore/as de siembras pequeñas y medianas y a consumidores que buscan aportar hacia un bienestar colectivo impulsado por alimento local sustentable. El Departamento de la Comida recoge cosechas semanalmente alrededor de la isla, visita proyectos de siembra ecológica y en transición de convencional/química a mejores prácticas, tiene un espacio de tienda manejada por un grupo de voluntario/as que vende cosechas de alrededor de 20 productores semanales y participa de una serie de proyectos y colaboraciones con el fin de activar crecimiento para el movimiento de agroecología en Puerto Rico. Varios temas relacionados a justicia alimentaria, economías sustentables, salud humana, conservación de terrenos agrícolas y consumo de comida beneficiosa son los que impulsan este espacio único en la isla.

AUDITORIA DE ALIMENTO:

¿De dónde viene nuestra comida? ¿Su origen, sus causas y efectos? ¿Además de ser saludables para uno, o no, son saludables para nuestra economía local? ¿Cómo se afectan los precios, los sabores y hasta la conversación al comer un plato de comida? Además de las agencias que regulan, subsidian y trabajan con nuestro alimento, ¿quiénes realmente investigan el valor del alimento en las vidas de los seres humanos? ¿Cómo podemos realizar que existe una conexión directa entre nuestro bienestar individual y colectivo, nuestras economías locales y sistemas políticos y la cadena de alimentos?

Lanchonete y El Departamento de la Comida estarán explorando algunas maneras de poder conectar nuestra comida con sus orígenes y su rol en la economía tanto local como global, de la misma manera que comparando precios, sabores y hasta reacciones individuales durante La Trienal Poligráfica de San Juan 2015. Utilizando temas explorados por ambas entidades, un carrito ambulante y materiales gráficos, Auditoría Alimentaria (AA) será un experimento de alimentar mientras investiga.

El carrito del Departamento de la Comida visitará dos galerías de arte contemporáneo, la sala de exhibición de la Trienal Poligráfica y otros eventos, (aquí quiero poner algo que vincule el arte, la trienal, y que estamos aprovechando ese momento para este proyecto, etc)...

EL DEPARTAMENTO DE LA COMIDA/ EFECTO SOMBRILLA:

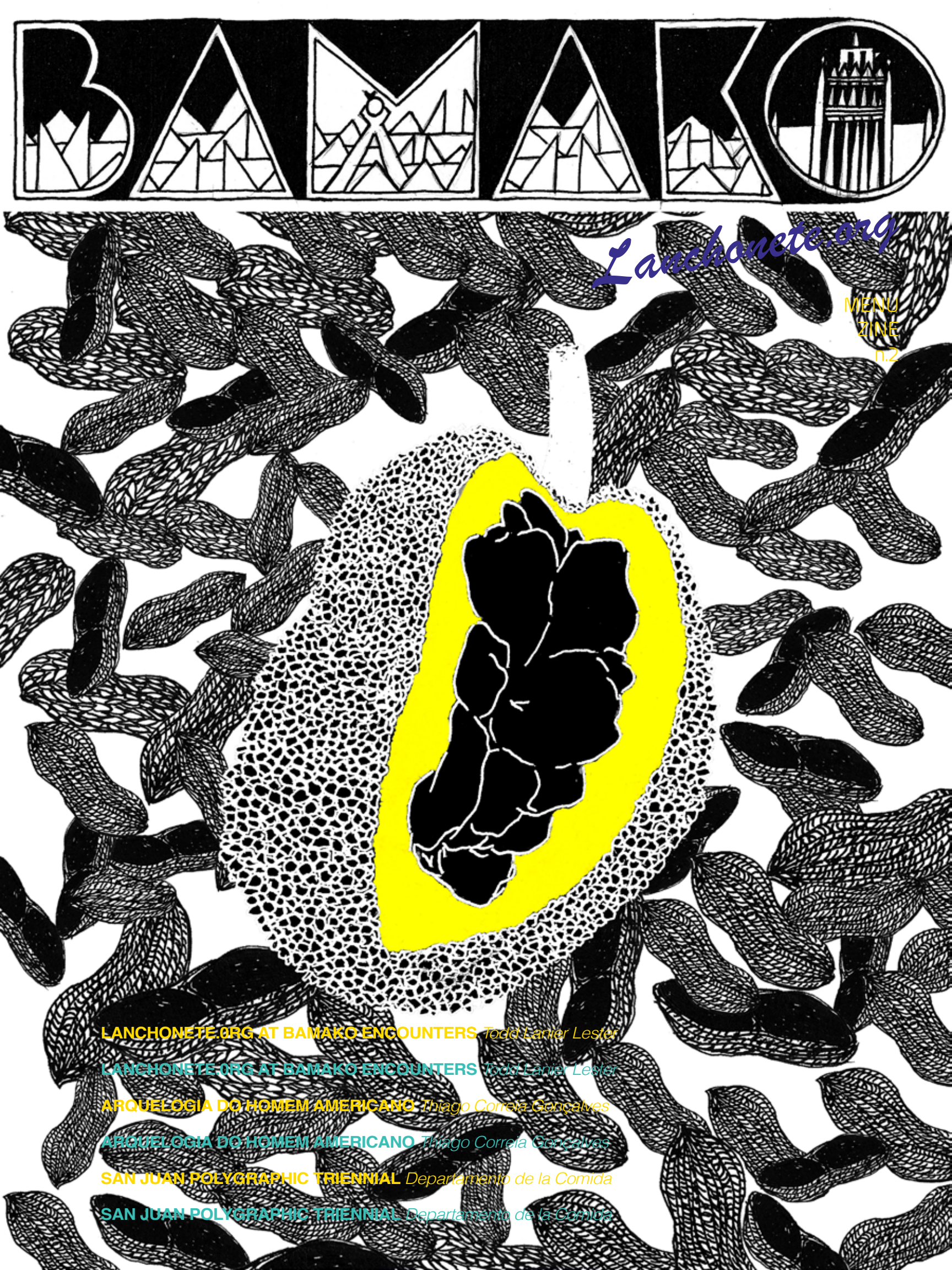
El Departamento de la Comida, fundado en 2010, es un espacio híbrido entre la única cocina en Puerto Rico basada en fortalecer el consumo de cosechas ecológicas de las islas y un "food hub" sin fines de lucro que se enfoca en diferentes procesos de la cadena alimenticia, específicamente de siembras ecológicas. El Departamento de la Comida ofrece varios servicios a agricultore/as de siembras pequeñas y medianas y a consumidores que buscan aportar hacia un bienestar colectivo impulsado por alimento local sustentable. El Departamento de la Comida recoge cosechas semanalmente alrededor de la isla, visita proyectos de siembra ecológica y en transición de convencional/química a mejores prácticas, tiene un espacio de tienda manejada por un grupo de voluntario/as que vende cosechas de alrededor de 20 productores semanales y participa de una serie de proyectos y colaboraciones con el fin de activar crecimiento para el movimiento de agroecología en Puerto Rico. Varios temas relacionados a justicia alimentaria, economías sustentables, salud humana, conservación de terrenos agrícolas y consumo de comida beneficiosa son los que impulsan este espacio único en la isla.

AUDITORIA DE ALIMENTO:

¿De dónde viene nuestra comida? ¿Su origen, sus causas y efectos? ¿Además de ser saludables para uno, o no, son saludables para nuestra economía local? ¿Cómo se afectan los precios, los sabores y hasta la conversación al comer un plato de comida? Además de las agencias que regulan, subsidian y trabajan con nuestro alimento, ¿quiénes realmente investigan el valor del alimento en las vidas de los seres humanos? ¿Cómo podemos realizar que existe una conexión directa entre nuestro bienestar individual y colectivo, nuestras economías locales y sistemas políticos y la cadena de alimentos?

Lanchonete y El Departamento de la Comida estarán explorando algunas maneras de poder conectar nuestra comida con sus orígenes y su rol en la economía tanto local como global, de la misma manera que comparando precios, sabores y hasta reacciones individuales durante La Trienal Poligráfica de San Juan 2015. Utilizando temas explorados por ambas entidades, un carrito ambulante y materiales gráficos, Auditoría Alimentaria (AA) será un experimento de alimentar mientras investiga.

El carrito del Departamento de la Comida visitará dos galerías de arte contemporáneo, la sala de exhibición de la Trienal Poligráfica y otros eventos, (aquí quiero poner algo que vincule el arte, la trienal, y que estamos aprovechando ese momento para este proyecto, etc)...



LANCHONETE.ORG AT BAMAKO ENCOUNTERS Todd Lanier Lester

LANCHONETE.ORG AT BAMAKO ENCOUNTERS Todd Lanier Lester

ARQUEOLOGIA DO HOMEM AMERICANO Thiago Correia Gonçalves

ARQUEOLOGIA DO HOMEM AMERICANO Thiago Correia Gonçalves

SAN JUAN POLYGRAPHIC TRIENNAL Departamento de la Comida

SAN JUAN POLYGRAPHIC TRIENNAL Departamento de la Comida