



Mary Mattingly, Biosphere, 2015. Cortesía de Mary Mattingly, Bronx Museum of the Arts y Museo Nacional de Bellas Artes de la Habana.

El Museo de la Ciudad de Nueva York invita a saborear “Food in New York: Bigger Than the Plate”

Una exposición en interiores y exteriores que explora cómo y qué comen los neoyorquinos y por qué es importante

Se presentarán obras de más de 20 artistas y diseñadores contemporáneos que piensan de forma creativa en el futuro de los alimentos y los sistemas alimentarios

Se inaugura el 16 de septiembre de 2022

Presentación a la prensa: 13 de septiembre de 2022 de 10:00 a. m. a 12:00 p. m.

NUEVA YORK, NY (6 de septiembre de 2022) - Detrás de cada tentador envoltorio de comida procesada en la cafetería de la esquina, de cada caja de bayas frescas en un puesto callejero y de cada apetecible menú de restaurante se oculta una red de relaciones amplia, compleja y cambiante. La nueva exposición del **Museo de la Ciudad de Nueva York**, titulada ***Food in New York: Bigger Than the Plate*** (Comida en Nueva York: más allá del plato) examina las poderosas conexiones que fomenta la comida entre los neoyorquinos y entre las personas de todo el mundo. La exposición, que se originó en el Victoria and Albert Museum de Londres, ahora se adaptó para centrarse en los sistemas alimentarios y de alimentación en la Gran Manzana. *Food in New York: Bigger Than the Plate* se centra en cuestiones de sostenibilidad y resiliencia, justicia laboral y acceso equitativo a los alimentos. Esta exposición se inaugurará el 16 de septiembre y será la primera vez que se utilice la terraza trasera del museo como espacio de exposición.

“La comida es la savia de la ciudad de Nueva York, y muchas de las historias que compartimos sobre la ciudad se centran en las formas en que la comida nos conecta con los demás, con nuestra cultura y con la naturaleza”, afirma **Whitney Donhauser**, directora Ronay Menschel del Museo de la Ciudad de Nueva York. “Muchos de los principales problemas a los que nos enfrentamos a nivel mundial, desde la crisis climática hasta la salud pública o los derechos de los trabajadores, están directamente relacionados con

qué y cómo comemos. Esta exposición nos ofrece una generosa porción de la historia de la industria alimentaria en la ciudad, junto con una amplia ración de ideas sobre cómo todos podemos involucrarnos y abordar los problemas actuales”.

Food in New York se estructura en torno a tres temas:

- **Producción:** La tierra y el agua de los cinco distritos actuales alguna vez proporcionaron alimentos más que suficientes para mantener a las comunidades nativas que vivían aquí. Cuando los colonos europeos se apoderaron de la tierra, la producción cambió y, a finales del siglo XIX, la ciudad era un importante centro de industrias alimentarias. Con el auge de las redes comerciales, los neoyorquinos empezaron a externalizar su producción de alimentos y la desindustrialización hizo que la fabricación se trasladara a otros lugares. Las vulnerabilidades del sistema actual quedaron al descubierto ante emergencias como el huracán Sandy y la pandemia de COVID-19, cuando los comercios tuvieron dificultades para mantener el abastecimiento de sus estantes. Esta sección examina algunas de las ideas innovadoras y los esfuerzos por identificar nuevos enfoques para producir alimentos a nivel local.
- **Comercio:** Desde principios del siglo XIX, la ciudad ha ofrecido alimentos relativamente baratos, de buena calidad y variados gracias a una red de comerciantes de alimentos que ha ido evolucionando y se ha expandido, desde vendedores ambulantes hasta bodegas, mercados públicos y mucho más. Esta sección explora los procesos por los que nos llegan los alimentos desde lejos y desde cerca, así como las posibilidades de repensar y rediseñar el transporte y la distribución de alimentos.
- **Alimentación:** Nueva York es conocida por muchas cosas, entre ellas, por sus experiencias gastronómicas. Hoy en día, se fusionan cocinas de todo el mundo con lugares que sirven comida local en unos 23,000 restaurantes y cafeterías, el número más alto de todo el país. Desde comidas caseras elaboradas en cocinas sorprendentemente pequeñas hasta bares de poca monta o restaurantes de lujo repartidos por toda la ciudad, esta sección aborda el tema de la fragilidad del sistema alimentario y el trabajo de emprendedores que están ideando nuevas formas de hacer que nuestras experiencias gastronómicas sean más asequibles, accesibles, sabrosas y sostenibles.

“Confiamos en que los visitantes salgan de la exposición con la idea de que existen alternativas a la forma en que abordamos la alimentación en la ciudad. Cuando la gente vea lo radicalmente diferentes que eran las cosas en el pasado y lo antinatural y complicado que se ha vuelto nuestro sistema alimentario, será una llamada a la acción para cambiarlo”, asegura el **Dr. Monxo López**, curador de la exposición. Así como hemos llegado a este sistema, está a nuestro alcance (como consumidores y residentes activos de la ciudad) hacer los cambios necesarios para adaptarlo y mejorarlo. Si lo hicimos en el pasado, podemos volver a hacerlo”.

“Los sistemas alimentarios mundiales se enfrentan a importantes retos y nos corresponde a nosotros, como partes interesadas y pensadores creativos, rediseñarlos para hacerlos más equitativos, sostenibles y asequibles”, afirma el **Dr. Fabio Parasecoli**, profesor de Estudios Alimentarios en el Departamento de Nutrición y Estudios Alimentarios de la Universidad de Nueva York y curador asesor de la muestra. “**Food in New York: Bigger Than the Plate** muestra el trabajo de artistas, diseñadores, activistas y personas que están trabajando de forma proactiva para remodelar el futuro de la comida en la ciudad y en todo el mundo”.

La exposición presenta obras de más de 20 artistas y diseñadores contemporáneos que utilizan sus trabajos para imaginar soluciones a los principales retos mundiales y locales relacionados con la alimentación. La pieza central de la galería interior será ***Biosphere*** de **Mary Mattingly**, un ecosistema estructural que cultivará plantas autóctonas en agua salada.

Entre las obras de otros artistas que se presentarán en la muestra figuran los siguientes:

- ***Twilight***, de **Suzanne Anker**, una escultura compuesta por flores, nueces, abejas, mariposas, escarabajos, objetos encontrados, placas de Petri y más.
- ***Fallen Fruit***, de **David Allen Burns y Austin Young**, una colorida pintura en acuarela sobre tela orgánica.
- ***Spooky Action at a Distance***, de **Stefani Bardin**, dos máquinas vintage de bolas de chicle de los años 50 readaptadas para expender una serie de “bocaditos” relacionados con el cambio climático.
- **Banana Passport y Banana 'Made In' Label**, de **Björn Steinar Blumenstein y Johanna Seelemann**, obras que exploran la procedencia de esta fruta amarilla.
- El proyecto fotográfico de **Máximo Colón**, comisionado especialmente, que presenta a algunos de los **nutricionistas** de los barrios del museo (Harlem y El Barrio/East Harlem).
- La fotografía de **Pablo Delano Soy Vaquero y de Bayamón** que retrata los estantes de una bodega.
- Los óleos hiperrealistas de **Steve Ellis** sobre equipos de cocina/gastronomía.
- La colorida ***Casa Bombora*** de plexiglás y acero de **Tom Fruin**.
- La ilustración ***Sub-Culinary Map*** de **Maira Kalman y Rick Meyerowitz**, que reimagina el mapa del metro de Nueva York utilizando nombres de alimentos.
- ***Pimp My Piragua*** de **Miguel Luciano**, un triciclo personalizado convertido en carro de piragua y sistema de sonido, que se activará una única vez durante la duración de la exposición.
- A ***Synesthete's Still Life*** de **Bruno Mesz, Marcos Trevisan y Mariano Sigman**, una pieza experimental especialmente comisionada que incorpora el tacto, los olores y el sonido.
- ***BeeSpace: To Go*** de **Jan Mun** una colmena portátil.
- ***Foresight***, de **Naima Penniman**, una pintura que rinde homenaje a los visionarios antepasados africanos que, ante el secuestro, se trenzaban semillas en el pelo antes de subir a los barcos transatlánticos de esclavos como resguardo ante un futuro incierto.
- ***Share.Food.Tableware***, de **Nur Saltik**, platos y tazas de cerámica diseñados para animar de forma lúdica a la gente a compartir la comida y la bebida inclinando los recipientes en diferentes direcciones, recompensándoles con un cálido brillo de color desde la parte inferior al hacerlo.
- Las esculturas ***Faked Meat*** de **Marije Vogelzang** representan versiones sin carne de productos animales, además de inventar animales imaginarios sin carne.
- Las imágenes de **Uli Westphal** de ***The Cultivar Series***, una creciente colección de fotografías que revelan la asombrosa diversidad de los cultivos.
- El manifiesto alimentario de **LinYee Yuan/MOLD Magazine, Your Mouth Has Power y Solstice Kitchen**.

Además, *Food in New York* incluye la presentación de varios objetos muy poco vistos de la colección de 750,000 objetos del MCNY, entre ellos:

- Fotografías de **Charles Frederick** y **William Mielatz** que representan el centro de Manhattan de finales de 1800 y principios de 1900
- El cuadro de **Albert Friscia *Scavengers*** (1935)

- El grabado de **Philip Rosman *Passover*** (1925)
- La fotografía de **Alexander Alland *African American Family at the Table*** (1930)
- El recientemente restaurado ***Diorama*** de **The Fly Market** (década de 1930)

Los visitantes tendrán la oportunidad de disfrutar de todos los sabores de la ciudad a través de charlas, degustaciones y eventos especiales que acompañan la nueva exposición:

- **Cocktails & Culture: BBQ & Beer**
Viernes, 16 de septiembre de 2022, 6:00 p. m.
¡Gratis! Se requiere registro.
En persona
 Barbacoa, cerveza y música en vivo, ¿alguien se apunta? Saboree platos de costillas y pollo, pruebe nuevas cervezas, lagers y sidras, y disfrute de la música en vivo en nuestra edición de septiembre de *Cocktails & Culture*, que celebra la apertura de *Food in New York: Bigger Than the Plate*. La comida y las bebidas se podrán comprar en Hudson Smokehouse, un lugar pionero de la barbacoa en el Bronx, y en el MCNY Beer Garden.
- **Serie de eventos de un año de duración “Eat Your Heart Out”, copresentados con el Museo de la Comida y la Bebida (MOFAD):**
 - **Historical Foodways**
Viernes, 22 de septiembre de 2022, 6:30 p. m.
Entradas: \$40
En persona
Copresentado por MOFAD

¿Qué sucede cuando se crean comunidades a través de la inmigración? ¿Qué alimentos recrean y cómo se transforman cuando los ingredientes nativos ya no están disponibles? Acompáñenos en un recorrido por los hábitos alimenticios históricos de Nueva York, especialmente durante los períodos de migración masiva.

La galardonada autora de libros de cocina e historiadora culinaria **Grace Young** hablará sobre los hábitos alimentarios de la comunidad china en Nueva York a finales del siglo XIX. La autora e historiadora **Hasia Diner** hablará sobre las otras comunidades de inmigrantes que vivieron junto a los chinos en el Lower East Side durante este período de migración masiva: los judíos, los italianos y los irlandeses. El chef y académico **Scott Barton** nos llevará a Harlem para analizar cómo la Gran Migración cambió los hábitos alimentarios de Harlem, y hablaremos y degustaremos las ostras de **Ben “Moody” Harney**, fundador de Mother Shuckers, un carrito ambulante de ostras que se remonta a los días en que la ciudad de Nueva York era una bulliciosa ciudad portuaria con carritos de ostras en las calles. Moderado por **Julia Moskin** de *The New York Times*.

El precio de la entrada incluye una degustación de ostras de Mother Shuckers y un cóctel de época elaborado por el historiador de cócteles **Dave Arnold**.
 - **Halal and the City**
Jueves, 17 de noviembre, 6:30 p. m.
Entradas: \$40

En persona
Copresentado por MOFAD

¿Dónde se ubica la comida halal en el contexto de la gastronomía neoyorquina? ¿Y cómo afectan las cuestiones de religión, clase y burocracia a la comida halal disponible y a quién puede venderla?

En una velada dirigida por **Krishnendu Ray**, autor de *The Migrant's Table* y *The Ethnic Restaurateur*, conoceremos las respuestas a estas y otras preguntas mientras escuchamos a un vendedor ambulante de comida halal de Nueva York y a **Mohamed Attia**, director del Street Vendor Project. Además, iremos más allá del carrito callejero con **Sameen Choudhry**, de Muslim Foodies, un blog de restaurantes halal de Nueva York dirigido por tres mujeres que intentan salvar la distancia entre los restaurantes convencionales y los restaurantes halal.

Tras el debate, degustaremos pollo con arroz halal y falafel con arroz, dos de los platos halal clásicos que se venden en la comunidad de vendedores ambulantes de comida halal de Nueva York.

- **Rice Cuisines in Harlem**
Febrero de 2023 (fecha y hora específicas a confirmar)
Entradas: \$40
En persona
Copresentado por MOFAD

Más eventos y detalles por confirmar.

Esta exposición ha sido creada por el V&A y el Museo de la Ciudad de Nueva York. La instalación del MCNY fue diseñada por Marissa Martonyi,



Food in New York es posible, en parte, gracias a Chelsea Market.

El Museo agradece el apoyo de Tretford Americas, Mater Design, Jinhyun Jeon, Danielle Trofe, Ananas Anam, Sha Design LLC y Hans Global LLC.

Redes sociales: @MuseumofCityNY #FoodinNYC

Acerca de V&A

El V&A se creó en 1852 para que las obras de arte estuvieran al alcance de todos y sirvieran de inspiración a los diseñadores y fabricantes británicos, con una colección de más de 2.8 millones de objetos, inigualable por su alcance y diversidad, que abarca 5000 años de creatividad. En la actualidad, su objetivo es defender la creatividad, inspirar a las próximas generaciones y despertar la imaginación de todos. vam.ac.uk

Twitter: @V_and_A

Facebook: @VictoriaandAlbertMuseum

Instagram: @vamuseum

TikTok: @vamuseum

Acerca del Museo de la Ciudad de Nueva York

El Museo de la Ciudad de Nueva York fomenta la comprensión de la naturaleza distintiva de la vida urbana en la metrópolis más influyente del mundo. Ganador del premio al “Mejor Museo” en la edición 2021 de *Time Out New York* y de múltiples premios de la Alianza Americana de Museos (AAM), el MCNY atrae a los visitantes a través de la celebración, la documentación y la interpretación del pasado, el presente y el futuro de la ciudad. Para conocer el galardonado contenido digital del Museo, visite www.mcny.org; o síganos en Instagram y Twitter en @MuseumofCityNY y en Facebook en Facebook.com/MuseumofCityNY.

Contacto con la prensa:

Meryl W Cooper, mwcooper@mcny.org, 917-974-0022