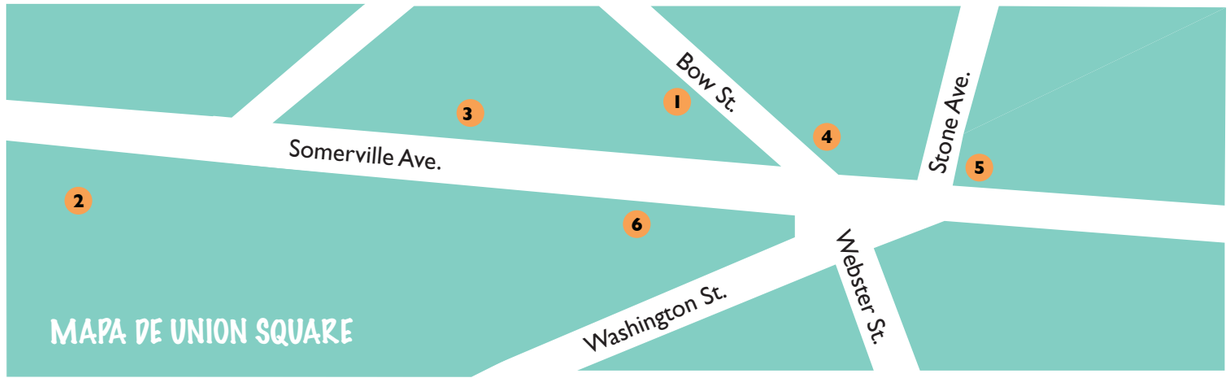


O Vício Do Conselho De Artes Por Boa Comida

Desde o início da ArtsUnion, um projeto destinado a estimular a economia cultural da Union Square, temos como objetivo cultivar e celebrar os bens culturais existentes na Union Square: alimentos de todo o mundo, diversidade e uma comunidade artística vibrante. Desde então, nós adicionamos programações que envolvem gastronomia: eventos como o Ignite! Street Food Festival e, claro, What the Fluff? , patrocinados por nosso parceiro na ArtsUnion, Union Square Main Streets. A partir de 2013, lançamos tours pelos mercados internacionais de Union Square, aulas de Beliscos Culinários- Nibble Classes em restaurantes locais e cozinhas comunitárias e eventos ocasionais em restaurantes da cidade.

Blog Beliscos Culinários- Nibble Blog

Temos aprendido que a comida não só impulsiona o turismo cultural, mas é também uma forma universal de expressão que transmite inúmeras histórias sobre a identidade cultural e um rico senso de pertencimento. Vários anos atrás, lançamos Beliscos Culinários-Nibble, um blog sobre a mistura de comida, arte e cultura na Union Square. O blog apresenta contos saborosos, notícias e dicas para encorajá-lo a comer no seu caminho através da Square. Você pode encontrar uma lista completa dos restaurantes locais: mais de 50 restaurantes e mercados de alimentos internacionais oferecendo sabores de todo o mundo.

Beliscos Culinários- Livro

O sucesso do blog gerou o livro Beliscos Culinários, que explora como comida e cultura desempenham um papel importante no desenvolvimento da Union Square. A praça é um lugar muito especial; é diversa, artística e tem charme suficiente para manter as coisas interessantes. O livro Beliscos Culinários visa capturar esse senso delicioso, dinâmico que da identidade ao lugar. Inclui receitas, artigos, entrevistas e um guia de restaurantes locais. Ele está disponível em Porter Square Books e no nosso website em:
www.somervilleartscouncil/Nibblebook

1. **Capone Foods**
   14 Bow Street
2. **Little India**
   438 Somerville Ave.
3. **New Bombay Market**
   359 Somerville Ave.
4. **Reliable Market**
   45 Union Square
5. **Mineirão, One Stop Market**
   57 Union Square
6. **La Internacional Foods**
   318 Somerville Avenue

Para mais informações sobre restaurantes na Union Square, mercados, aulas de culinária, passeios pelos mercado e outros eventos de Beliscos Culinários visite:

www.somervilleartscouncil.org/nibble

Siga-nos no Facebook e Instagram:
SomervilleArtsCouncil

Cursos de Culinária

Cadastre-se em um dos nossos cursos práticos de culinária! Ao final sente-se e festeje para celebrar o seu trabalho. Ensinamos as pessoas como elaborar pupusas salvadorenhas, momos nepaleses e toupeira mexicana, entre inúmeros outros pratos internacionais.

Tours no Mercado

Descubra a delicioso diversidade de Union Square, tomando um passeio a pé dos mercados globais Union Square Mercados apresentado neste guia, ou usar esta brochura para tomar uma visita auto-guiada. Cada passeio grupo visita três mercados. Tours são livres, mas nós encorajamos você a comprar algumas guloseimas durante o passeio!

Programa de Empreendedorismo Culinário-Nibble

Saiba mais sobre o Programa de Empreendedorismo Culinário-Beliscos Culinários-Nibble, que capacita membros de nossas comunidades imigrantes locais para explorar o que significa se lançar em uma carreira na área da gastronomia. Nosso primeiro "lote" de participantes NEP começou no início de 2015, e são compostos por um grupo de cozinheiros que vêm do Brasil, México, Colômbia, Venezuela, Índia e Somália.

Festivais e Eventos Beliscos Culinários

Venha para um dos nossos eventos especiais em restaurantes e festivais de comida para celebrar a Union Square, como **Ignite! Um festival de gastronomia e fogos-de-artifício,** onde oferecemos uma noite de comidas internacionais, atiradores de fogo, entretenimento itinerante e uma celebração sem igual da cultura internacional.

somerville arts council
massculturalcouncil.org

O ArtsUnion é financiado por um programa da Adams Artes do Conselho Cultural de Massachusetts e da cidade de Somerville
© 2016 Somerville Arts Council. Todos os direitos reservados.
Terceira edição

O SOMERVILLE ARTS COUNCIL & O PREFEITO JOSEPH A. CURTATONE APRESENTAM :

UM TOUR PELOS MERCADOS INTERNACIONAIS NA UNION SQUARE, SOMERVILLE

www.somervilleartscouncil.org

Capone Foods

14 Bow St. | 617.629.2296
Proprietários: Al Capone & Jennifer Hegarty, Argentina
A maioria dos clientes vêm de: Somerville e Grande Boston

Na cozinha de trás de Capone Foods, uma máquina chamada de "A extrusora" prepara entre 200-300 libras de massas frescas todos os dias. Mais de 20 massas especiais estão disponíveis, incluindo sabores atraentes como o açafrão, cogumelo selvagem, tinta de lula e o favorito de Jennifer Hegarty: alecrim e alho. Misture essas massas com um dos Capone Foods molhos caseiros; não deixe de pedir o gráfico de misturas que sugere deliciosos combos. A maioria das receitas na Capone Foods são provenientes da mãe de Al Capone, Nina, ou desenvolvidos pelo próprio Al. A loja também vende uma selecção de azeites e vinagres, bem como produz o seu próprio cannoli kits- prove-los em seu próximo jantar! Mais informações em: **www.caponefoods.com**

Little India

438 Somerville Ave. | 617.623.1786
Proprietários: Dipti & Umesh Mistri, Mumbai, India
A maioria dos clientes vêm de: Bangladesh, Pakistan & India, principalmente a região do Punjab

Aqui você vai encontrar uma grande variedade de lentilhas e arroz, incluindo tanto basmati branco e marrom e o aromático sona masuri. O Mistris também vendem especiarias em abundância, incluindo sementes de mostarda, romã em pó, amchoor (manga verde) em pó e cardamomo preto e verde. Pergunte ao Dipti Mistri sobre o valor medicinal de especiarias e ela irá oferecer-lhe uma riqueza de informações. Por exemplo, melão amargo é bom para diabetes e açafrão é excelente para resfriados e para colocar em cortes. Anualmente, em outubro / novembro, os fregueses também vão encontrar iguarias doces e decorações para o Diwali, o Ano Novo hindu. Além disso, a loja oferece vinho e cerveja, incluindo muitas cervejas indianas. Não perca as Ladu-bolinhas doces feitas de trigo, lentilhas, manteiga e açúcar

New Bombay Market

359 Somerville Ave. | 617.623.6614
Proprietários: Jeetendra, Nepal
A maioria dos clientes vêm de: Nepal, Katmandu, Hari Prasad

Jeetendra estoca sua loja com especialidades do Nepal, incluindo diferentes formas de lapsi doce (cajá) uma fruta seca que é usado em achars (picles) e agridoce. Enquanto estiver lá, de uma experimentada no Timur, tempero perfumado que se parece com pimenta e é usado em achar. A loja oferece produtos como papadam, dal (udad, chana e variedades moong), farinha de grama (feita a partir de dal), ervilhas secas, arroz vermelho mordido e farinha de trigo. Sua coleção de especiarias inclui anis estrelado, amchoor em pó e sementes de methi. Você também pode encontrar equipamentos como vapores de momo estocados entre as prateleiras. Jeetendra explica que, apesar de mais de 80 por cento da população do Nepal está envolvida na agricultura, muitas vezes é muito mais barato importar produtos da Índia, que não tem litoral.

Reliable Market

45 Union Square | 617.623.9620
Proprietários: Pokye Casserly Korea
A maioria dos clientes vêm da: : Korea, Japan, e China

Compra no Reliable Market é como uma viagem através da Ásia. As prateleiras são carregadas com produtos exóticos com etiquetas em muitas línguas. Frutas e Verduras frescas são muito baratas, como como rabanete daikon, cebolinha, gengibre, tofu e peras asiáticas e estão sempre à mão. Há produtos de arroz em abundância incluindo bonito (peixe salgado)em flocos, wasabi e biscoitos de arroz.
Reliable também oferece uma prateleira de kimchi, uma gama enorme de macarrão e arroz, peixe sashimi-grade, bulgogi (carnes em fatias finas) e uma excelente selecção de Pocky e Pepero sticks. Eles também têm uma impressionante coleção de saquê, soju, cerveja e vinho. Confira no fundo da loja sua cozinha onde vende-se alimentos preparados.

Mineirão, One Stop Market

57 Union Square | 617.625.0022
Proprietários: Francisco Silva, Brasil
A maioria dos clientes vêm do: Brasil, mas Francisco faz questão de dizer todos são bem-vindos!

Além do pão de queijo fresco, coxinhas e salgados de farinha de mandioca em vez de trigo - este mercado também vende salgados congelados, bem como uma mistura para fazer você mesmo em casa. Os compradores também vao encontrar kits para fazer feijoada, o prato nacional indiscutível do Brasil vindo da Bahia, no nordeste do Brasil, e feito com vários produtos de carne de porco (às vezes produtos de carne bovina também) e feijão preto. O mercado vende feijoada preparada no seu buffet todos os sábados com farofa (que tem uma consistência semelhante à de cereais e é feito de farinha de mandioca).
O mercado tem uma extensa seleção de ervas importadas do Brasil. Considere também provar Guaraná, popular soda altamente cafeinadas do Brasil e sua vasta gama de perfumes e de camisas de futebol.

La Internacional Foods

318 Somerville Avenue | 617.776.8855
Proprietários: Nora and Byron Cabrera, Guatemala
A maioria dos clientes vêm de: Haiti e América Central e do Sul

Clientes vêm de lugares tão distantes como Waltham, Mattapan e Malden para uma ampla seleção de produtos latino-americanos e haitianos e ótimos preçosl. A loja tem tantos clientes haitianos que Byron aprendeu o crioulo haitiano para falar com a clientela! Nora estima que eles vendem mil sacos de 10 libras de arroz a cada semana. Confira a seleção de especiarias, que inclui inúmeras variedades de pimenta em pó, incluindo chile mulato e chile poblano. Este é também o lugar para comprar tortilhas autênticas, queijo fresco e creme, bem como produtos salvadorenhos como flor de izote e loroco e itens haitianos, como cogumelos raros Djon Djon, inhame, mandioca e bebidas como akašân à base de farinha de milho.

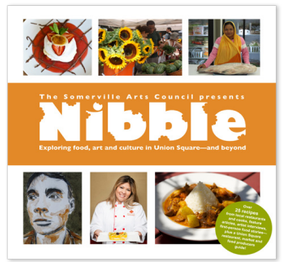
Union Square Farmers Market

70 Union Square | 617-620-1497
Apresentado por: Relish Management LLC
Todo sábado, de 9:00 ` as - 13 de maio a novembro.

Localizado na praça central, no coração da Union Square, o Union Square Farmers Market tem sido uma feira de frutas e verduras da área há mais de dez anos. Esta feira semanal oferece os melhores produtos agrícolas localmente cultivados e produzidos regionalmente, incluindo vegetais, frutas, queijos, ovos, carnes, peixes, pães, bolos, chocolates, vinhos e muito mais. Além dos vendedores fixos, novos fornecedores se revezam a cada semana. Venha para provar compotas artesanais, comprar um pedaço de pão caseiro, e aproveitar música ao vivo e entretenimento. Dinheiro, débito, crédito, e EBT / SNAP são aceitos. Mais informações em: **www.unionsqmarket.com**

Desenvolvimento Econômico Cultural

Promover e apoiar as empresas ligadas à alimentação e empresários culinárias - especialmente das comunidades imigrantes, visando estimular o desenvolvimento econômico-cultural e preservar o sabor internacional da Union Square.



Buy the Nibble Book!

O livro Beliscos Culinários inclui receitas, artigos, entrevistas e um guia de restaurantes locais. Ele está disponível em Porter Square Books e no nosso website em: **www.somervilleartscouncil/Nibblebook**

Créditos das fotos: Caleb Cole, Bess Paupeck, Rachel Strutt & Maria F. Martinez **Crédito do Design:** Meagan O'Brien & Maria F. Martinez