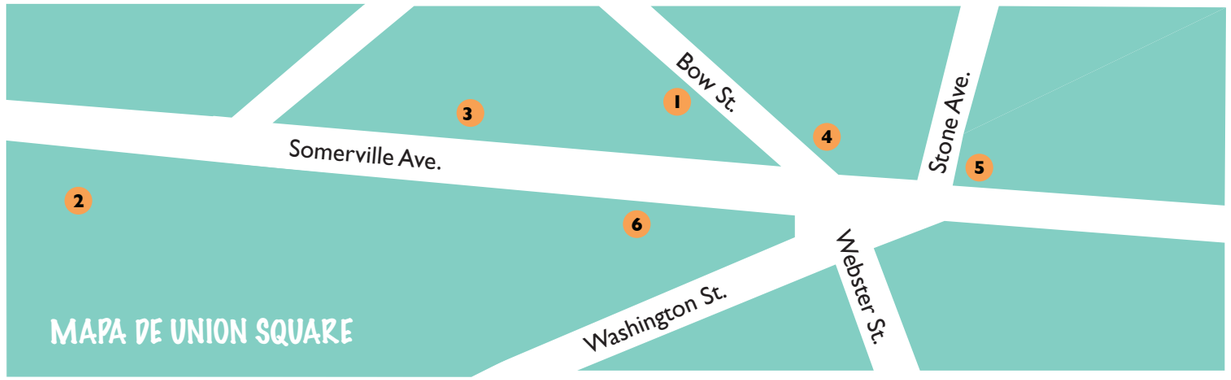


La Obsesión Del Consejo De Artes Con Comida

Desde el inicio de *ArtsUnion*, proyecto planeado para incentivar la economía cultural de Union Square, hemos pretendido cultivar y celebrar los valores culturales que existen en Union Square: comida global, diversidad, y una dinámica comunidad de artistas. Desde entonces, hemos añadido una serie de programas para los amantes de la comida, por ejemplo: *Ignite Street Food Festival*, y por supuesto, *What the Fluff? festival*, presentado por nuestro compañero en *ArtsUnion*, *Union Square Main Streets*. Además de los tours a pie de mercados internacionales de comida, en 2013 empezamos a organizar restaurantes emergentes, e impartir clases de cocina en restaurantes locales y en la incubadora culinaria de Union Square.

Nibble Blog

Encontramos que la comida no sólo impulsa el turismo cultural, si no también es una forma de expresión que transmite infinidad de historias acerca de la identidad y la riqueza de un lugar. Hace varios años, creamos Nibble, un blog que habla de la intersección entre la comida, el arte, y la cultura en Union Square. El blog comparte suculentas historias, noticias, e información para alentarte a probar distintos sabores mientras visitas Union Square. En el blog también puedes encontrar una lista completa de restaurantes que incluye más de 50 lugares locales que ofrecen sabores de distintas partes del mundo!

El Libro De Nibble

Con el tiempo, el éxito del blog dio origen al libro de Nibble. Este explora como la comida y la cultura tienen un importante rol de *place - making* en Union Square, y busca capturar esta dinámica — y delicioso —sentido de lugar. Incluye recetas, artículos, entrevistas, y una guía de restaurantes locales. El libro esta a la venta en nuestra página y en librerías locales: **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 consultar más inforamación sobre restaurantes de Union Square, mercados de comida internacional, clases de cocina, tours, y otros eventos de Nibble visita:

www.somervilleartscouncil.org/nibble

Síguenos en Facebook & Instagram:
SomervilleArtsCouncil

Clases de Cocina

Regístrate en una de nuestras clases de cocina y prepara deliciosos platillos! Al final deléitate con tu gran esfuerzo. Hemos enseñado como cocinar pupusas Salvadoreñas, momos de Nepal, y mole Mexicano, entre muchos otros platillos internacionales.

Tours de Mercados

Descubre la deliciosa diversidad de Union Square tomando un tour a pie por los mercados internacionales de comida descritos en esta guía, o usa este folleto para hacer un tour tú mismo. En los tours guiados, cada grupo visita tres mercados. Los tours son gratuitos, pero te invitamos a que hagas algunas compras durante el tour!

Programa de Emprendimiento Culinario

Este programa empodera a miembros de nuestra comunidad de inmigrantes a explorar qué implica empezar una carrera culinaria. Nuestro primer grupo de emprendedores, los cuales empezaron a principios de 2015, son un colectivo de cocineros provenientes de Brasil, Mexico, Colombia, Venezuela, India, y Somalia pasando por Inglaterra.

Festivales & Eventos de Nibble

Asiste a uno de nuestros restaurantes emergentes, o festivales para celebrar el ardiente panorama de Union Square, como ***Ignite!* Un Festival Global de Comida y Fuego.** En *Ignite!* celebramos las distintas culturas del vecindario, ofreciendo una tarde llena de diversos sabores, un show de lanzadores de fuego, y mucho más!

Restaurantes Locales

La información que necesitas para escoger tu siguiente aventura culinaria, desde sushi, samosas de India, y pollo a la parrilla Peruano, hasta pretzels Alemanes y tradicionales hamburguesas Americanas, puede ser encontrada en la sección de Restaurantes del blog Nibble. Te damos la ubicación, página web, horario, y hasta el rango de precios de los restaurantes de Union Square!

www.somervilleartscouncil.org/nibble

ArtsUnion es financiado por el Programa *Adams Arts* del Consejo Cultural de Massachusetts y la Ciudad de Somerville
© 2016 Consejo de Artes de Somerville.
Todos los derechos reservados. Tercera Edición

EL CONSEJO DE ARTES DE SOMERVILLE &
EL ALCALDE JOSEPH A. CURTATONE PRESENTAN:

TOURS DE MERCADOS INTERNACIONALES EN UNION SQUARE, SOMERVILLE

www.somervilleartscouncil.org

Capone Foods

14 Bow St. | 617.629.2296
Propietario: Al Capone & Jennifer Hegarty, de Argentina
Most customers hail from: Somerville y restaurantes de *Greater Boston*

IEn la parte posterior de la cocina de Capone Foods, una máquina apodada *"the Extruder"* extrae entre 200–300 libras de pasta fresca cada día. Más de 20 pastas especiales estan disponibles, incluyendo sabores tentadores como el azafrán, hongos, tinta de calamar, y el favorito de Jennifer Hegarty's: romero y ajo. Disfrutalas con una salsa casera de Capone Foods, y pregunta por la gráfica que tienen para sugerirte distintos combos. La mayoría de las recetas de Capone Foods fueron heredados por la madre de Al Capone, Nina, o creadas por el mismo Al. La tienda también almacena una gran selección de aceites de oliva y vinegretas, asi como kits para hacer tu propio cannoli—sirvelos en tu siguiente cena! Más información en: **www.caponefoods.com**

Little India

438 Somerville Ave. | 617.623.1786
Propietario: Dipti & Umesh Mistri, de Mumbai, India
Most customers hail from: Bangladesh, Pakistan & India, primordialmente de la región de Punjab.

Aquí encontrarás una gran variedad de lentejas y arroces, incluyendo *basmati* blanco y marrón, y diferentes tipos de *masuri sona* aromático. Los Mistris también venden especias en abundancia, incluidas las semillas de mostaza, polvo de granada, *amchoor* (mango verde) en polvo, y cardamomo negro y verde. Pregunta a Dipti, la dueña, sobre el valor medicinal de las especias, ella te dará mucha información! Por ejemplo, el melón amargo es bueno para la diabetes, y la cúrcuma, es excelente para los resfriados y cortaduras. Cada mes de Octubre / Noviembre, los clientes de Little India también encuentran manjares dulces, y decoraciones para *Diwali,* el Año Nuevo Hindú. Además, en la tienda se vende vino y cerveza, incluyendo una variedad de cervezas de la India. No te pierdas los *Ladu,* dulces en forma de bola hechos de trigo, lentejas, manteca, y azúcar.

New Bombay Market

359 Somerville Ave. | 617.623.6614
Propietario: Jeetendra, Nepal
Clientes provenientes de: Nepal, procedentes de Katmandu, Hari Prasad

Jeetendra ofrece especialidades provenientes de Nepal, incluyendo diferentes formas dulce *lapsi* (*hog plum*) un fruto seco que es usado en *achars* (encurtidos) y en un caramelo dulce y picante. Ahí, percibe la fragancia del *timur,* el cual luce como granos de pimienta y es usado en recetas de *achar.* En la tienda se venden productos como *papadam, dal* (*udad, chana* y variedades de *moong*), harina de garbanzo (hecha de *dal*), guisantes secos, arroz rojo, y harina de trigo. La colección de especias incluye semilla de anis estrella, polvo de *amchoor* y semilla de *methi.* En los estantes también puedes econtrar equipo para cocinar como vaporetas de momo. Jeetendra explica que aunque más del 80 por ciento de la población de Nepal se dedica a la agricultura, a veces es más económico importar productos de la India.

Reliable Market

45 Union Square | 617.623.9620
Propietario: Pokye Casserly Korea
Clientes provenientes de: Korea, Japan, y China

Comprar en Reliable Market es como ir de viaje por Asia. Los estantes están llenos de productos exóticos con etiquetas en muchos idiomas. Los productos son baratos y frescos. Básicos Asiáticos, como el rábano *daikon,* los cebollines, el jengibre, el tofu, y peras asiáticas estan siempre a la mano. También hay ingredientes de arroz en abundancia: *bonito* (pescado salado) hojuelas, *wasabi,* y galletas de arroz. Reliable, también ofrece *kimchi,* diferentes tipos de fideos, pescado *sashimi grado, bulgogi* (carnes en rodajas finas) y una excelente selección de galletas Pocky y Pepero. Tienen una impresionante colección de sake, al igual que *soju,* cerveza y vino. Echa un vistazo a su cocina en la parte trasera de la tienda, venden alimentos preparados!

Mineirão, One Stop Market

57 Union Square | 617.625.0022
Propietario: Francisco Silva, Brazil
Clientes provenientes de: Brazil, aunque Francisco enfatiza que todos son bienvenidos!

Además de fresco *pão de queijo*—adictivos panecitos de queso hechos con harina de yuca en lugar de harina de trigo— este mercado también vende *pão de queijo* congelado, y la mezcla para cocinarlo tú mismo. Aquí encontrarás el kit para hacer *feijoada,* el indiscutible platillo nacional de Brasil hecho con carne de cerdo (aveces con res también) y frijóles negros, originario de Bahía, lugar ubicado al este de Brasil. El mercado vende *feijoada* preparada en su buffet todos los sábados, donde puedes probar también *farofa* (mezcla de harina de mandioca). La tienda tiene una extensa selección de hierbas importadas de Brasil. Visitalo y considera probar Guarana, un popular refresco altamente cafeinado de Brasil, o comprar algun perfume o camisa de fútbol. Más información en: **www.mineiraousa.com**

La Internacional Foods

318 Somerville Avenue | 617.776.8855
Propietario: Nora and Byron Cabrera, Guatemala
Clientes provenientes de: Haiti, Sudamerica y Centroamerica.

Los clientes vienen de lugares retirados como Waltham, Mattapan, y Malden, gracias a la amplia selección de productos Latinoamericanos y Haitianos de La Internacional. La tienda cuenta con tantos clientes Haitianos, que Byron ya ha aprendido criollo para hablar con la clientela! Nora estima que venden mil bolsas de 10 libras de arroz cada semana. Echa un vistazo a la selección de especias, que incluye numerosas variedades de chile en polvo, chile mulato y chile poblano. Este, es también el lugar para comprar tortillas auténticas, queso fresco, y crema; así como productos Salvadoreños como flor de Izote y loroco; y Haitianos, como setas raras *djon djon,* ñame, yuca y bebidas a base de harina de maíz como *akasân*.

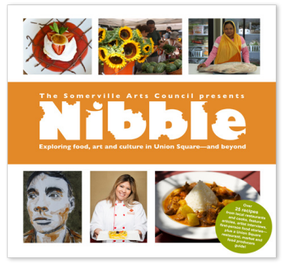
Union Square Farmers Market

70 Union Square | 617-620-1497
Presentado por: Relish Management LLC
Todos los Sábados 9am - 1pm, May - Nov.

Situado en la plaza central en el corazón de Union Square, *Union Square Farmers Market* ha sido una institución en el vecindario desde hace más de diez años. Semanalmente, se ofrecen los mejores productos agrícolas, cultivados y producidos localmente, como verduras, frutas, quesos, huevos, carnes, pescados, panes, pasteles, chocolates, vinos y mucho más. Ven a degustar mermeladas artesanales, comprar una barra de pan hecho en casa, o disfrutar de música en vivo y entretenimiento. Dinero en efectivo, tarjeta de débito, crédito y EBT / SNAP son aceptadas. Más información en: **www.unionsqmarket.com**

Desarrollo Cultural y Económico

Al apoyar y promover negocios relacionados con la comida, y a emprendedores culinarios – especialmente de comunidades de inmigrantes - el Consejo de Artes de Somerville busca estimular el desorrollo cultural y económico, así como preservar el sabor internacional de Union Square.



El libro de Nibble esta a la venta!

Incluye recetas, artículos, entrevistas, y una guía de restaurantes locales. Adquierelo en nuestra página y en librerías locales: **www.somervilleartscouncil/Nibblebook**

Créditos Fotográficos: Caleb Cole, Bess Paupeck, Rachel Strutt & Maria F. Martinez / **Diseño:** Meagan O'Brien & Maria F. Martinez