

Català **Associació Cultural Nyamnyam, Són els microorganismes els que tindran l'última paraula.** Projecte deslocalitzat. *Barcelona Producció és una iniciativa de La Capella.*

Español **Associació Cultural Nyamnyam, Són els microorganismes els que tindran l'última paraula.** Proyecto deslocalizado. *Barcelona Producció es una iniciativa de La Capella.*

English **Associació Cultural Nyamnyam, Són els microorganismes els que tindran l'última paraula.** Off-site project. *Barcelona Producció is an initiative of La Capella.*

Català

A través de la fermentació del miso, Nyamnyam planteja tot un seguit de dinàmiques processuals i comunitàries organitzades en diferents contextos de la ciutat de Barcelona durant els sis mesos que dura aquest procés biològic. D'aquesta manera, la fermentació d'un aliment esdevé un sistema d'agitació social, cultural i vital que s'estendrà a partir de quatre esdeveniments específics que tindran lloc entre l'octubre de 2017 i l'abril de 2018.

Com a testimoni directe de la seva condició deslocalitzada, el recipient del miso es podrà veure des del 10 d'octubre fins a la finalització del procés a La Capella, cosa que li atorgarà una funció doble: d'una banda, compartir el seu referent inicial, i de l'altra, marcar la seva temporalitat expandida. El fet d'instal·lar el miso a l'espai expositiu de La Capella no implica només la seva presència física, sinó que incorpora altres registres sensibles a la fermentació, com ara l'olor.

El primer esdeveniment tindrà lloc durant tota la jornada del diumenge 29 d'octubre a l'hort comunitari La Vanguardia (Poblenou), on Nyamnyam establirà connexions entre aquest context i Adriana Parra / Kris de Decker, creadors del projecte Low-tech Magazine.

Pot de miso fet per Paula Gertel, ceramista

Español

A través de la fermentación del miso, Nyamnyam plantea toda una serie de dinámicas procesuales y comunitarias organizadas en diferentes contextos de la ciudad de Barcelona durante los seis meses que dura este proceso biológico. De este modo, la fermentación de un alimento se erige como un sistema de agitación social, cultural y vital que se extenderá a partir de cuatro eventos específicos que tendrán lugar entre octubre de 2017 y abril de 2018.

Como testigo directo de su condición deslocalizada, el recipiente con el miso permanecerá desde el 10 de octubre hasta la finalización del proceso en La Capella, por lo que su función será doble: por una parte, compartir su referente inicial, y por otra, marcar su temporalidad expandida. El hecho de instalar el miso en el espacio expositivo de La Capella no solo implica su presencia física, sino que incorpora otros registros sensibles a su fermentación, como por ejemplo el olor.

El primer evento tendrá lugar durante toda la jornada del domingo 29 de octubre en el huerto comunitario La Vanguardia (Poblenou), donde Nyamnyam establecerá conexiones entre este contexto y Adriana Parra / Kris de Decker, creadores del proyecto Low-tech Magazine.

Bote de miso hecho por Paula Gertel, ceramista

English

By fermenting miso, Nyamnyam raises a series of process and community-related dynamics organised in different contexts in Barcelona for the six months that this biological process lasts. In this way, the fermentation of a food becomes a system of social, cultural and vital agitation that will expand from four specific events taking place between October 2017 and April 2018.

As a direct testimony to its dislocated status, the miso recipient will remain at La Capella from 10 October until the end of the process, thereby establishing a dual function: to share its initial point of reference and to mark its extended existence in time. Setting up miso in the exposition space at La Capella not only involves its physical presence, but includes other ways to sense its fermentation, like smell.

The first event will take place throughout the day on Sunday 29 October at the La Vanguardia community vegetable garden (Poblenou), where Nyamnyam will establish connections between this context and Adriana Parra / Kris de Decker, creators of the project Low-tech Magazine.

Pot of miso made by Paula Gertel, ceramist

Esdeveniments

Octubre 2017

Hort comunitari La Vanguardia

Novembre 2017

Grup de criança compartida La Tribu
Sugurú

Febrer 2018

Agrupació veïnal autoinstituída

Març 2018

Associació musical Hi Jauh USB?

Eventos

Octubre 2017

Huerto comunitario La Vanguardia

Noviembre 2017

Grupo de crianza compartida La Tribu
Sugurú

Febrero 2018

Agrupación vecinal autoinstituida

Marzo 2018

Asociación musical Hi Jauh USB?

Events

October 2017

La Vanguardia community vegetable
garden

November 2017

La Tribu Sugurú communal child rearing
group

February 2018

Self-established local group

March 2018

Hi Jauh USB? music association

Barcelona Producció és un cicle dedicat a la creació emergent de la ciutat.
Barcelona Producció es un ciclo dedicado a la creación emergente de la ciudad.
Barcelona Producció is a cycle dedicated to the emerging creativity of the city.