

Madrid, 17 de febrero de 2021

La instalación hace énfasis en una nueva gastronomía, resultado por el constante intercambio trasatlántico que se dio a partir del S. XVI y en la que México y España fueron protagonistas.

## **Casa de México en España presenta la grandeza de México a través de *La mesa novohispana* en el marco de la conmemoración de los 500 años del encuentro de dos culturas.**

- La instalación muestra el viaje de los alimentos por el mundo, con el objetivo de dar a conocer su origen y cómo están integrados en la gastronomía mundial. Forma parte del programa novohispano de Casa de México en España.
- *La mesa novohispana* es una experiencia inmersiva en la que se recrea una cocina virreinal con una enorme diversidad de utensilios, platillos e ingredientes.
- Entre azulejos, comales, ollas y jarros en miniatura, la instalación cuenta con más de 2,400 piezas traídas desde México producidas por 24 maestros artesanos.
- El público podrá admirar la instalación del 1 de marzo al 21 de abril de forma gratuita.

Casa de México en España presenta la instalación *La mesa novohispana*, en el marco del quinto centenario del encuentro de dos culturas y como parte de su programa "México Novohispano". Ésta pretende revelar desde una perspectiva artística y culinaria, el resultado de la Primera globalización en la que, a través de la Nao de China, se produjo un comercio mundial en el que alimentos, especias, utensilios y procedimientos culinarios viajaron de Asia a Europa a través de México, enriqueciéndose y mezclándose hasta formar la gastronomía actual.

*"La mesa novohispana es la continuación del diálogo que establecimos hace dos años con la Mesa de Moctezuma. Entonces, hablamos sobre los ingredientes que Mesoamérica en general y México en particular, dio al mundo. En esta ocasión, desvelamos el resultado de la fusión gastronómica que surgió con el encuentro de dos culturas. En esta intervención hacemos gala de la riqueza culinaria que hoy en día podemos disfrutar en nuestros hogares y en los restaurantes de México de España y del mundo".*

*Ximena Caraza Campos, Directora General de Casa de México en España*

Entre los siglos XVI y XIX, la cocina novohispana fue el centro creativo de una nueva cultura. Ahí surgieron platillos con influencias indígenas, europeas, africanas, asiáticas y árabes. La mezcla de bagajes históricos y culturales creó estrechos lazos que eventualmente desdibujaron la procedencia de los ingredientes y las técnicas culinarias.

Bajo el diseño de Cristina Faesler, se despliega una enorme diversidad de utensilios, platillos e ingredientes tales como maíces, frijoles, frutas, vainas, verduras, chiles y diversas especias que evocan el ritual diario del abasto en los mercados de las villas y ciudades del amplio territorio mexicano. De igual forma se muestran espacios como el

Madrid, 17 de febrero de 2021

fogón rodeado de ollas, cazuelas, comales de barro, metates, molcajetes, petates, entre otros trastos tradicionales que hoy en día se siguen usando en las cocinas mexicanas.

Casa de México sigue explorando el origen de la grandeza culinaria de México a través de esta instalación, la cual recrea una cocina que podía encontrarse en el interior de haciendas y conventos del México virreinal.

Como uno de los elementos más desatacados, podemos mencionar el “abanico de ollas” formado por más de mil cuatrocientas piezas de diferentes formas y tamaños, que van desde uno hasta 10 centímetros y que provienen de diversas regiones del país.

Con el objetivo de dar a conocer el origen de los alimentos que hoy en día están totalmente integrados en la gastronomía mundial, los asistentes a esta exposición también conocerán el viaje que hacían por los diferentes continentes. Durante el periodo novohispano se desarrolló el comercio entre Asia, América y Europa, teniendo en México su epicentro de tránsito y distribución. Esto fue así debido a la ruta comercial del Galeón de Manila, un barco que transportaba una amplia gama de mercancías entre Filipinas y la Nueva España a través del océano Pacífico. Dichos bienes recorrían por tierra el actual territorio mexicano hasta llegar a la costa del Atlántico, desde donde continuaban su viaje hacia la península ibérica. En un gran mapa, el público podrá identificar este viaje de ida y vuelta de las naves con los alimentos.

El periodo novohispano es el periodo del florecimiento de la gastronomía mexicana, hoy reconocida por la UNESCO como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad y esta instalación busca mostrar el origen y el desarrollo de lo que hoy en día nos hace grandes.

Casa de México en España, invita de forma gratuita del 1 de marzo al 21 de abril, a disfrutar y redescubrir los detalles que a través de la gastronomía, se presentan en esta exposición como parte del amplio programa cultural que Casa de México dedica a la Nueva España, incluyendo la exposición *Biombos y castas, pintura profana en la Nueva España*, así como actividades escénicas, literarias y una variada gama de actividades educativas y gastronómicas que se llevan a cabo de forma presencial y virtual.

**Algunos alimentos que emprendieron este viaje de ida y vuelta son:**

<b>Ingredientes que México dio al mundo</b>	<b>Ingredientes que el mundo dio a México</b>
Aguacate	Arroz
Cacao	Azúcar
Chile	Canela
Frijol	Cebolla
Tomate	Pimienta
Vainilla	Pollo, cerdo y res
	Trigo
	Vino



Madrid, 17 de febrero de 2021

---

**Casa de México en España**

La Casa de México en España es una institución, con una visión contemporánea del país; deseosa de construir y abrir nuevas oportunidades a través de la cultura, los negocios y el desarrollo social entre México y España. Para conocer más sobre el calendario de actividades y los servicios que ofrece la CME puede consultar la página <http://www.casademexico.es> y las redes sociales:

Twitter: @casademexicoesp    Requerimientos de prensa a: [comunicacion@casademexico.es](mailto:comunicacion@casademexico.es)    F: 913 439 274  
Instagram: @casademexicoenespana  
Facebook: @casademexicoenespana

---

Si existe algún requerimiento por su parte, quedamos atentos a través de: