

# EKAINA JUNIO

2017



# Az

Azkuna Zentroa

Alhóndiga Bilbao

# SAREAN

Kultura-gune komunitarioa  
Miralda MADEINUSA erakusketako 'Janari Santua'  
piezaren dinamizatzaileak

Espacio cultural comunitario  
Dinamizadores de 'Santa Comida', pieza de la  
exposición Miralda MADEINUSA

Ekainaren 7tik aurrera Azkuna Zentroan ikusgai egongo den Miralda MADEINUSA erakusketako 'Janari santua' pieza Bilboko Artelan Berreginen Museora iritsiko da, Miraldaren artelana eta San Frantzisko auzoko ingurune interkulturala harremanetan jartzeko. Artelanak hausnarketa piztu nahi du planeta osoko eta garai guztietako kulturak lekuz aldatzeari buruz, eta, orobat, kolonialismoaren zapalkuntza kulturalari eta kulturako erresistentzia-moduei buruz.

Mariaren Bihotza plazan dagoen Sarean kultura-gune komunitarioak jardueren proposamen bat diseinatu du, bertako kolektiboek parte hartu, eta Miraldak plazaratzen dituen gaiei buruz taldeka hausnartzeko. Yoruba and Friends eta Sierra Maestra elkartearen eta Novisi Percusión eta KoopSF34 kolektiboaren eskutik, gure auzoko aberastasun kulturala ezagutu, eta hartaz gozatu ahal izango dugu, janariaren, musikaren eta dantzaren bidez.

'Santa Comida', pieza de la exposición Miralda MADEINUSA que se muestra en Azkuna Zentroa desde el 7 de junio, llega al Museo de Reproducciones de Bilbao para poner en diálogo la obra de Miralda con el contexto intercultural del barrio de San Francisco. Esta obra propone una reflexión sobre el traspaso de culturas a lo largo del planeta y del tiempo, la opresión cultural del colonialismo y las formas de resistencia culturales.

Desde Sarean, espacio cultural comunitario ubicado en la plaza Corazón de María, hemos diseñado una propuesta de actividades para abrir la participación a colectivos locales y reflexionar de manera colectiva sobre los temas que propone Miralda. De la mano de las asociaciones Yoruba and Friends y Sierra Maestra y los colectivos Novisi Percusión y KoopSF34 podremos conocer y celebrar la gran riqueza cultural del barrio a través de la comida, la música y el baile.





ARTEA ETA KULTURA  
ARTE Y CULTURA

# MIRALDA MADEINUSA

ANTONI MIRALDA

Komisarioa Comisario: Vicente Todolí

2017ko ekainaren 7tik urriaren 1era  
Erakusketa Aretoa  
Sarrera dohainik

ORDUTEGIA  
Astelehenetan, itxita  
Asteartetik ostegunera eta igandeetan:  
11:00-20:00  
Ostiral, larunbat, jai eta jai-bezperetan,  
11:00- 21:00  
Udako ordutegia (Uztailak 1 - Abuztuak 31)  
Egunero, 11:00-21:00

2017ko ekainaren 3tik urriaren 1era  
Bilboko Berreginen Museoa  
3 solairua

ORDUTEGIA  
Astelehenetan, itxita  
Asteartetik larunbatera:  
10:00-13:30 / 16:00-19:00  
Igandeak: 10:00-14:00

Del 7 de junio al 1 de octubre de 2017  
Sala de Exposiciones  
Entrada libre

HORARIO  
Lunes, cerrado  
De martes a jueves y domingos:  
de 11:00 a 20:00h  
Viernes, sábados, festivos y vísperas de festivos:  
de 11:00 a 21:00h  
Horario de verano (1 de julio - 31 de agosto)  
Todos los días, de 11:00 a 21:00h

Del 3 de junio al 1 de octubre de 2017  
Museo de Reproducciones de Bilbao  
Planta 3

HORARIO  
Lunes cerrado  
De martes a sábados:  
10:00-13:30h / 16:00-19:00h  
Domingos: 10:00-14:00h

ZINEMATEKA / CINE

ARTE BIZIAK / ARTES EN VIVO

ARTE ETA EZAGUTZA / ARTE Y CONOCIMIENTO

PROGRAMAK ETA JAIALDIAK / PROGRAMAS Y FESTIVALES

Erakusketa  
Una exposición de



Laguntzailea  
Colaborador



Babesleak  
Con el apoyo de







Azkuna Zentroak **Miralda MADEINUSA** erakusketa izango du ikusgai, Vicente Todolí komisariatua, 2017ko ekainaren 7tik urriaren 1era arte. Museu d'Art Contemporani de Barcelona-ren (MACBAren) erakusketa, Azkuna Zentroarekin elkarlanean egina. Gainera, erakusketa honen luzapen bat Bilboko Artelan Berreginen Museoan egongo da ikusgai (Bilbo Zaharrean), ekainaren 3tik urriaren 1era.

**Miralda MADEINUSA** erakusketak Antoni Miralda (Terrassa, 1942) artista katalanaren obra berreskuratuko du, Estatu Batuetan izan zuen egonaldi luzean egindako lana, 1970eko hamarkadaren erdialdetik aurrera. Haren artxibo pertsonaletik abiatuta, garai hartan egin zituen instalaziorik nabarmenetako batzuk berreraikiko dira, eta materialen aukeraketa

Azkuna Zentroa presenta del 7 de junio al 1 de octubre de 2017 la exposición **Miralda MADEINUSA**, comisariada por Vicente Todolí. Una exposición del Museu d'Art Contemporani de Barcelona (MACBA) en colaboración con Azkuna Zentroa. Además, esta muestra tendrá una extensión en el Museo de Reproducciones de Bilbao (Bilbao La Vieja) entre el 3 de junio y el 1 de octubre.

**Miralda MADEINUSA** recupera la obra del artista catalán Antoni Miralda (Terrassa, 1942), realizada durante su larga estancia en Estados Unidos desde mediados de los años setenta. A partir de su archivo personal, se reconstruyen algunas de sus instalaciones más destacadas de esa época y se pone al alcance del público una amplia selección de materiales que permite adentrarse

zabala jarriko da ikusleen esku, haren lanaren sorreran barneratu ahal izateko: ekintzen ikus-entzunezko grabazioak, marrazkiak, zirriborroak, fotografiak eta bestelako material dokumentalak, gehienak argitaragabeak

Haren obra nabarmenen artean, hauek egongo dira ikusgai: **Breadline (1977)**, ogiz egindako ilara luzea, Contemporary Arts Museum-en aurkeztua; **Wheat & Steak (1981)**, Kansas Cityko kaleetatik egindako desfile-performance handia, Nelson-Atkins Museum of Art-en jarritako erakusketa bat eta hiri horretako Labore Burtsan egindako parte hartzeko zeremonia; eta **El Internacional Tapas Bar & Restaurant (1984-1986)**, Montse Guillén erreatauratzailarekin batera New Yorkeko TriBeCa auzoan zabalduko esperimendu soziala eta artistikoa.

**Astero, ostegun, ostiral eta larunbat guztietan, bisitariek El Internacional Tapas Bar & Restaurant-eko cocktail + pintxo originalen erreinterpretazio bat probatu ahal izango dute. Erreinterpretazio hori Euskal Herriko sukaldari hobereenek sortu eta Yandiola Taldeak prestatutako ditu. Sukaldari horien artean, Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Eneko Atxa (Azurmendi), Josean Alija (Nerua), Juan Mari eta Elena Arzak, Daniel Lomana (KUMA), Pedro Subijana (Akelarre) eta Ricardo Pérez (Yandiola).**

Horrez gain, **Janari Santua (1984-1989)** instalazioa handia aurkeztuko da erakusketan, kultura afro-karibetarrak egungo Amerikan utzitako legatua biltzen duena, Bilboko Berreginen Museoan ikusgai ekainaren 3tik aurrera.

en la génesis de su trabajo: grabaciones audiovisuales de acciones y eventos, dibujos, esbozos, fotografías y otros materiales documentales, en su mayoría inéditos.

Entre sus obras destacadas, se mostrará **Breadline (1977)**, una monumental línea de panes presentada en el Contemporary Arts Museum de Houston; **Wheat & Steak (1981)**, un gran desfile-performance por las calles de Kansas City, una exposición en el Nelson-Atkins Museum of Art y una ceremonia participativa en la Bolsa de Cereales de esta ciudad; y **El Internacional Tapas Bar & Restaurant (1984-1986)**, un experimento social y artístico abierto junto con la restauradora Montse Guillén en el barrio de TriBeCa de Nueva York.

Todas las semanas, los jueves, viernes y sábados, los visitantes podrán probar una reinterpretación de un cocktail + pintxo originales de El Internacional Tapas Bar & Restaurant. Dicha reinterpretación será ideada por algunos de los mejores cocineros de Euskadi y serán preparados por el grupo Yandiola. Entre los cocineros que reinterpretarán los pintxos están Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Eneko Atxa (Azurmendi), Josean Alija (Nerua), Juan Mari y Elena Arzak, Daniel Lomana (KUMA), Pedro Subijana (Akelarre) y Ricardo Pérez (Yandiola).

La exposición presentará también la gran instalación **Santa Comida (1984-1989)**, que recoge el legado de la cultura afro-caribeña en la América actual, expuesta en el Museo de Reproducciones de Bilbao desde el 3 de junio.

## MIRALDA MADEINUSA

### 'JANARI SANTUA' OBRAREN INAUGURAZIOA

'Janari Santua' obraren inaugurazioa, yoruba janariaren dastaketa batekin eta musika afrikarrekin.

Ekainak 3, 13:30  
Bilboko Artelan Berreginen Museoa  
Sarrera dohainik

### BISITA SANTA COMIDA ETA TAILER GASTRONOMIKOA

Bilboko Berreginen Museoa eta Sarean Janari Santua obraren bisita gidatua, eta, ondoren, kubatar sukaldaritzari buruzko tailerra/afaria Sierra Maestra Asoziazioaren laguntzarekin.

Uztailak 13, 18:00  
Sarrera dohainik  
Izena emateko: [www.sarean.info](http://www.sarean.info)

### TOPAKETA, KALEJIRA ETA AFARÍA

Julia Moranderiak koordinatutako eta Aída Esther Bueno Sarduy emandako topaketa. Gero, kalejira bat izango da Azkuna Zentrotik Bilboko Artelan Berreginen Museoraino, Koop SF 34 kolektiboarekin batera, eta azkenik, afora Food Kulturaren (Antoni Miralda y Montse Guillén) izango dira.

Irailak 14, 18:30  
Sarrera dohainik  
**Topaketa:** Sarrera dohainik, gonbidapena izanez gero (jaso Infopuntuan), leku guztiak bete arte  
**Afora:** Izena emateko: [www.sarean.info](http://www.sarean.info)

### KIZOMBA ETA AFRO HOUSE TAILERRA

Bilboko Berreginen Museoa

Irailak 24, 11:30  
Sarrera dohainik



### INAUGURACIÓN DE 'SANTA COMIDA'

Inauguración de la obra 'Santa Comida' con degustación de comida Yoruba y música africana.

3 de junio 13:30h  
Museo de Reproducciones de Bilbao  
Entrada libre

### VISITA SANTA COMIDA Y TALLER GASTRONÓMICO

Museo de Reproducciones de Bilbao y Sarean  
Visita guiada de Santa Comida y taller/cena de cocina cubana en Sarean, con la colaboración de Asociación Sierra Maestra.

13 de julio 18:00h  
Entrada libre  
Inscripciones: [www.sarean.info](http://www.sarean.info)

### ENCUENTRO, PASACALLES Y CENA

Encuentro coordinado por Julia Morandeira con la ponente Aída Esther Bueno Sarduy. Después, se realizará un pasacalles desde Azkuna Zentroa al Museo de Reproducciones de Bilbao, junto con el colectivo Koop SF 34, terminando con una cena de la mano de Food Cultura (Antoni Miralda y Montse Guillén).

14 de septiembre 18:30h  
Entrada libre  
**Encuentro:** Entrada libre con invitación (recoger en Infopuntua) hasta completar aforo.  
**Cena:** Inscripciones: [www.sarean.info](http://www.sarean.info)

### TALLER DE KIZOMBA Y AFRO HOUSE

Museo de Reproducciones de Bilbao

24 de septiembre 11:30h  
Entrada libre

AZKUNA ZENTROA  
JARDUERAK ACTIVIDADES

## PINTXO-CÓCTEL

Bisitariak EL INTERNACIONAL TAPAS & BAR RESTAURANT-en jatorrizko kartan eta espirituan inspiratutako cocktail + pintxo baten berrinterpretazioa probatu ahal izango dute. Yandiola jatetxeko Ricardo Pérez arduratuko da hori prestatzeaz.

Honako hauek hartuko dute parte proiektu honetan:

**ANDONI LUIS ADURIZ** Mugaritz  
**ENEKO ATXA** Azurmendi  
**JOSEAN ALIJA** Nerua  
**JUAN MARI ETA ELENA ARZAK**  
**DANIEL LOMANA KUMA**  
**PEDRO SUBIJANA** Akelarre  
**RICARDO PÉREZ** Yandiola

Ekainaren 7tik urriaren 1era arte  
Ostegun, ostiral eta larunbatetan: 19:30-21:00  
Erakusketa Aretoa  
5€

### BISITA GIDATUAK ERAKUSKETARA

Erakusketaren bisita gidatua (45') 'El Internacional Tapas Bar & Restaurant' proiektu artistikoan amaituz.

**Partikularrak**  
Ostiralero, 19:00  
Erakusketa Aretoa  
Sarrera dohainik

**Taldeak**  
Bisitak taldean egiteko (5 eta 25 lagun artean), eguna eta ordua hitzartu ahal dira, gutxienez astebete lehenago. 25€

**Eskolak**  
Ikastetxeekin hitzartutako bisita gidatuak dohainik

Informazio gehiago hemen: [www.azkunazentroa.eus](http://www.azkunazentroa.eus)

Los visitantes podrán probar una reinterpretación de un pintxo+cóctel creado por algunos de los mejores cocineros vascos, inspirados en la carta y el espíritu originales de EL INTERNACIONAL TAPAS & BAR RESTAURANT. Ricardo Pérez, del restaurante Yandiola, será el encargado de su elaboración.

Participarán en este proyecto:

**ANDONI LUIS ADURIZ** Mugaritz  
**ENEKO ATXA** Azurmendi  
**JOSEAN ALIJA** Nerua  
**JUAN MARI ETA ELENA ARZAK**  
**DANIEL LOMANA KUMA**  
**PEDRO SUBIJANA** Akelarre  
**RICARDO PÉREZ** Yandiola

Del 7 de junio al 1 de octubre  
Jueves, viernes y sábados 19:30-21:00h  
Sala de Exposiciones  
5€

### VISITAS GUIADAS A LA EXPOSICIÓN

Visita comentada (45') por la exposición terminando en 'El Internacional Tapas Bar & Restaurant'.

**Particulares**  
Todos los viernes, 19:00h  
Sala de Exposiciones  
Entrada libre

**Grupos**  
Se pueden concertar día y hora para realizar visitas de grupo (entre 5 y 25 de personas), con una antelación mínima de una semana. 25€

**Centros escolares**  
Visitas concertadas con centros escolares gratuitas

Más información en [www.azkunazentroa.eus](http://www.azkunazentroa.eus)

2017

# UZTAILA- ABUZTUA JULIO- AGOSTO



# Az

Azkuna Zentroa

Alhóndiga Bilbao

[www.azkunazentroa.eus](http://www.azkunazentroa.eus)





# Vicente Todolí

'Miralda MADEINUSA' erakusketako komisarioa  
Comisario de la exposición 'Miralda MADEINUSA'

## Janaria, adierazpide artistiko gisa

'Madeinusa' dena lotuta ahoskatzen da, ingelesa gaztelaniatuz, Estatu Batuetako latinoek mota honetako esaerak erabiltzean egiten duten moduan. Horixe da, izan ere, erakusketa honen espiritua, emigrazioaren eta kanpoko eragin-multzoaren Amerika, 'Melting pot' izenez ezagutzen dena erakustea.

Estatu Batuetara iritsi aurretik, 1966an, Antoni Miralda Parisen kokatu zen, 'Parisko kataluniarrak' -Joan Rabascall, Jaume Xifra, Benet Rossell eta Dorothee Selz- deitutakoekin batera; eta zenbait happening edo taldeko erritual egin zituen, janariaren zeremonialaren inguruan, kolorea eta haren simbolismoa oinarritzat hartuta.

Dastatzeko ekintza kontsumo estetikoaren esperientziaren metafora bilakatzen da, Antoni Miraldaren obran barrena egindako ibilaldi honetan ikus daitekeen moduan.

Azkuna Zentroko erakusketa honetan, bere proiektu historiko batzuen bertsioa egiten du, adibidez, 'El Internacional Tapas Bar & Restaurant'-ena, Spoerri-ren atzetik historia osoan izan den artisten hirugarren jatetxearen egokitzapena (Daniel Spoerri, Düsseldorf 1968) eta Food (Gordon Matta-Clark New York, 1971). Adierazpide artistikoa diren jatetxeak.

**Testua: Vicente Todolí**

## La comida como modo de expresión artística

'Madeinusa' se pronuncia todo junto, castellanizando el inglés, como hacen los latinos en Estados Unidos con el uso de estas expresiones. Ese el espíritu de esta exposición que muestra la América de la emigración, del cúmulo de influencias exteriores que se convierten en eso que se conoce como 'Melting pot'.

Antes de llegar a Estados Unidos, Antoni Miralda se instaló en París en 1966, donde junto a los llamados 'catalanes de París' -Joan Rabascall, Jaume Xifra, Benet Rossell y Dorothee Selz-, realizó una serie de happenings o rituales colectivos en torno al ceremonial de la comida a partir del color y su simbolismo.

El acto de catar se erige en metáfora de la experiencia del consumo estético, tal y como se puede apreciar en este recorrido por la obra de Antoni Miralda.

Esta exposición en Azkuna Zentroa, versiona algunos de sus proyectos históricos, como 'El Internacional Tapas Bar & Restaurant', el tercer restaurante de artistas de la historia después del Spoerri (Daniel Spoerri, Düsseldorf 1968) y Food (Gordon Matta-Clark Nueva York, 1971). Restaurantes que son un modo de expresión artística.

**Texto: Vicente Todolí**



# ARTEA ETA KULTURA ARTE Y CULTURA

ZINEMATEKA / CINE

ARTE BIZIAK / ARTES EN VIVO

ARTEA ETA EZAGUTZA / ARTE Y CONOCIMIENTO

PROGRAMAK ETA JAIALDIAK / PROGRAMAS Y FESTIVALES

# MIRALDA MADEINUSA

ANTONI MIRALDA

Komisarioa Comisario: Vicente Todolí

2017ko ekainaren 7tik urriaren 1era  
Erakusketa Aretoa  
Sarrera dohainik

ORDUTEGIA  
(Uztailak eta Abuztuak)  
Egunero, 11:00-21:00

Del 7 de junio al 1 de octubre de 2017  
Sala de Exposiciones  
Entrada libre

HORARIO  
(Julio y agosto)  
Todos los días, de 11:00 a 21:00h

2017ko ekainaren 3tik urriaren 1era  
Bilboko Berreginen Museoa  
3 solairua

ORDUTEGIA  
Astelehenetan, itxita  
Asteartetik larunbatera:  
10:00-13:30 / 16:00-19:00  
Igandeak: 10:00-14:00

Del 3 de junio al 1 de octubre de 2017  
Museo de Reproducciones de Bilbao  
Planta 3

HORARIO  
Lunes cerrado  
De martes a sábados:  
10:00-13:30h / 16:00-19:00h  
Domingos: 10:00-14:00h



Erakusketak | Exposición de | Selección by



Laguntza | Colaborador | Collaborator



Babeslea | Con el apoyo de | Supporters



Estreñak | Agradecimientos | Thanks to





Azkuna Zentroak **Miralda MADEINUSA** erakusketa izango du ikusgai, Vicente Todolí komisariatua, 2017ko ekainaren 7tik urriaren 1era arte. Museu d'Art Contemporani de Barcelonak ekoiztutako (MACBAren) erakusketa, Azkuna Zentroarekin elkarlanean. Gainera, erakusketa honen luzapen bat Bilboko Artelan Berreginen Museoa egongo da ikusgai (Bilbo Zaharrean), ekainaren 3tik urriaren 1era.

Miralda MADEINUSA erakusketak Antoni Miralda (Terrassa, 1942) artista katalanaren obra berreskuratuko du, Estatu Batuetan izan zuen egonaldi luzean egindako lana, 1970eko hamarkadaren erdialdetik aurrera. Haren artxibo pertsonaletik abiatuta, garai hartan egin zituen instalaziorik nabarmenetako batzuk berreraikiko dira, eta materialen aukeraketa zabala jarriko da ikusleen esku, haren lanaren sorreran barneratu ahal izateko: ekintzen ikus-entzunezko grabazioak, marrazkiak, zirriborroak, fotografiak eta bestelako material dokumentalak, gehienak argitaragabeak.

Haren obra nabarmenen artean, hauek egongo dira ikusgai: Breadline (1977), ogiz egindako ilara luzea, Contemporary Arts Museum-en aurkeztua; Wheat & Steak

Azkuna Zentroa presenta del 7 de junio al 1 de octubre de 2017 la exposición **Miralda MADEINUSA**, comisariada por Vicente Todolí. Se trata de una exposición producida por el Museu d'Art Contemporani de Barcelona (MACBA) en colaboración con Azkuna Zentroa. Además, esta muestra tiene una extensión en el Museo de Reproducciones de Bilbao (Bilbao La Vieja) entre el 3 de junio y el 1 de octubre.

Miralda MADEINUSA recupera la obra del artista catalán Antoni Miralda (Terrassa, 1942), realizada durante su larga estancia en Estados Unidos desde mediados de los años setenta. A partir de su archivo personal, se reconstruyen algunas de sus instalaciones más destacadas de esa época y se pone al alcance del público una amplia selección de materiales que permite adentrarse en la génesis de su trabajo: grabaciones audiovisuales de acciones y eventos, dibujos, esbozos, fotografías y otros materiales documentales, en su mayoría inéditos.

Entre sus obras destacadas, se muestra Breadline (1977), una monumental línea de panes presentada en el Contemporary Arts Museum de Houston; Wheat & Steak





(1981), Kansas Cityko kaleetatik egindako desfile-performance handia, Nelson-Atkins Museum of Art-en jarritako erakusketa bat eta hiri horretako Labore Burtsan egindako parte hartzeko zeremonia; eta El Internacional Tapas Bar & Restaurant (1984-1986), Montse Guillén errestauratzailearekin batera New Yorkeko TriBeCa auzoan zabaldutako esperimentu soziala eta artistikoa.

Horrez gain, Janari santua (1984-1989) instalazio handia aurkeztuko da erakusketan, kultura afro-karibetarrak egungo Amerikan utzitako legatua biltzen duena, Bilboko Berreginen Museoan ikusgai ekainaren 3tik aurrera.

## PROGRAMA

**Ekainaren 7tik urriaren 1era arte**  
Del 7 de junio al 1 de octubre

// PINTXO COCKTAIL  
// ERAKUSKETARAKO BISITA GIDATUAK  
VISITAS GUIADAS A LA EXPOSICIÓN

**Uztailak 13 de julio**

// BISITA JANARI SANTUA ETA  
TAILER GASTRONOMIKOA SAREAN-EN  
// VISITA GUIADA A SANTA COMIDA  
Y TALLER GASTRONÓMICO EN SAREAN

(1981), un gran desfile-performance por las calles de Kansas City, una exposición en el Nelson-Atkins Museum of Art y una ceremonia participativa en la Bolsa de Cereales de esta ciudad; y El Internacional Tapas Bar & Restaurant (1984-1986), un experimento social y artístico abierto junto con la restauradora Montse Guillén en el barrio de TriBeCa de Nueva York.

La exposición presenta también la gran instalación Santa Comida (1984-1989), que recoge el legado de la cultura afro-caribeña en la América actual, expuesta en el Museo de Reproducciones de Bilbao desde el 3 de junio.

**Irailak 14 de septiembre**

// HITZALDIA + PROZESIOA  
+ '7 ESKAINTZA, 7 TOKI'  
// CONFERENCIA + PROCESIÓN  
+ '7 OFRENDAS, 7 LUGARES'

**Irailak 24 de septiembre**

// KIZOMBA ETA AFRO HOUSE  
TAILERRA (SF KOOP 34)  
// TALLER DE KIZOMBA Y AFRO HOUSE  
DE LA MANO DE SF KOOP 34

## MIRALDA MADEINUSA

'El Internacional Tapas Bar & Restaurant'

## PINTXO-COCKTAIL BLUE MARGARITA



80ko hamarkadan, Montse Guillénekin lankidetzan, Miraldak garai bateko Teddy's jatetxea eraldatu, eta El Internacional Tapas Bar & Restaurant sortu zuen, sukaldaritzaren eta site-specific artearen esperimentu erabat integratua. Manhattaneko downtowneko ikono bihurtu zen berehala, eta artistak eta pertsona ospetsuak bertaratzen ziren, esaterako, Jean-Michel Basquiat, Andy Warhol, Robert de Niro...

El Internacionalen espiritua berreskuratzeke asmoz, bertako espazio batzuk birsortu dira lehenengo aldiz. Astero, ostegunetan 19:30etik 21:00etara eta ostiral eta larunbatetan 19:30etik 23:00etara bisitariek cocktail + pintxo baten erreprodukzioa probatu ahal izango dute, El Internacional Tapas Bar & Restaurant-eko jatorrizko espiritua eta karta inspiziatzat hartuta, euskal sukaldaririk onenetako batzuek sortua. Yandiola jatetxeko Ricardo Pérez arduratuko da prestatzeko lanaz. Prezioa 5 eurokoa da.

En los años ochenta, y en colaboración con la restauradora Montse Guillén, Miralda transformó el antiguo restaurante Teddy's en 'El Internacional Tapas Bar & Restaurant', un experimento totalmente integrado de cocina y arte site-specific. Pronto se convirtió en un icono del downtown de Manhattan, frecuentado por artistas y famosos como Jean-Michel Basquiat, Andy Warhol, Robert de Niro...

Con la intención de recuperar el espíritu de 'El Internacional' se han recreado, por primera vez, algunos de sus espacios. Todos los jueves, de 19:30 a 21:00h, viernes y sábados de 19:30 a 23:00h, los visitantes podrán probar una reinterpretación de un pintxo+cocktail creado por algunos de los mejores cocineros vascos, inspirados en la carta y el espíritu originales de El Internacional Tapas & Bar Restaurant. Ricardo Pérez, del restaurante Yandiola, será el encargado de su elaboración. El precio es 5 euros.

# PINTXO-COCKTAIL PROGRAMA

Ostegunetan 19:30etik 21:00etara  
Ostiral eta larunbatetan 19:30etik 23:00etara  
5€



**Ricardo Pérez**  
YANDIOLA

**Pintxo** Empedrat

Jueves, de 19:30 a 21:00  
Viernes y sábados de 19:30 a 23:00h  
5€

ASTEAK SEMANAS

**Ekainak** 5-11 junio  
**Uztailak** 24 julio / **Abuztuak** 20 agosto



**Pedro Subijana**  
AKELARRE

**Pintxo** Ravioli de guisantes

ASTEAK SEMANAS

**Ekainak** 12-18 junio  
**Ekainak** 19-25 junio



**Eneko Atxa**  
AZURMENDI

**Pintxo** Cochinitillo crujiente y emulsión de albahaca

ASTEAK SEMANAS

**Ekainak** 26 junio / **Uztailak** 2 julio  
**Uztailak** 3-9 julio



**Juan Mari & Elena Arzak**

**Pintxo** Pastel de kabarroka con kataifi

ASTEAK SEMANAS

**Uztailak** 10-16 julio  
**Uztailak** 17-23 julio



**Daniel Lomana**  
KUMA

**Pintxo** Vieiras a la bilbaina

ASTEAK SEMANAS

**Abuztuak** 21-27 agosto  
**Abuztuak** 28 agosto-irailak 3 septiembre



**Andoni Luis Aduriz**  
MUGARITZ

**Pintxo** Crema catalana de pollo y bogavante

ASTEAK SEMANAS

**Irailak** 4-10 septiembre  
**Irailak** 11-17 septiembre



**Josean Alija**  
NERUA

**Pintxo** oraindik berretsi gabe  
Pintxo pendiente de confirmación

ASTEAK SEMANAS

**Irailak** 18-24 septiembre  
**Irailak** 25-30 septiembre



AZKUNA ZENTROA  
JARDUERAK ACTIVIDADES

## MIRALDA MADEINUSA ERAKUSKETARAKO BISITA GIDATUAK

### Erakusketaren bisita gidatua (45')

Erakusketaren bisita gidatua 'El Internacional Tapas Bar & Restaurant' proiektu artistikoan amaituz.

#### Partikularrak

Ostiraleri 19:00etan  
Erakusketa Aretoa  
Sarrera dohainik

#### Taldeak:

Bisitak taldean egiteko (5 eta 25 lagun artean), eguna eta ordua hitzartu ahal dira, gutxienez astebete lehenago.  
25€

#### Eskolak

Ikastetxeekin hitzartutako bisita gidatuak dohainik.

**Informazioa eta erreserbak Infopuntuan  
(informazio gunea) eta 94 401 40 14 telefonoan**

## BISITA JANARI SANTUA ETA TAILER GASTRONOMIKOA SAREAN-EN

Janari Santua instalazioaren bisita gidatua, Bilboko Artelan Berreginen Museoa. Horrela, hobeto ezagutu ahal izango ditugu Santeria -hau da, Yoruba kultura sinesmen katolikoarekin sinkretizatzen duen erlijioa- eta Miraldak bere aldareekin gurtzen dituen zazpi jainkoak -Eleguá, Oggún, Yemayá, Obatalá, Shangó, Osun, Babalú eta ayé-. Gastronomía-tailerrean, Kubako sukaldaritzako afaria prestatuko da: bi plater izango dira, eta, prestatzerakoan, beren ezaugarriak ezagutuko ditugu. Horiek ere mestizajearen adibide nabarmena dira, Afrikako, Amerikako eta Europako elementuak bateratzen baitituzte; eta, gainera, kultura santeroan janariak zenbaterainoko garrantzia duen islatzen dute.

Uztailak 13 18:00

Jardueraren diseinua eta bitartekaritza: sarean  
Laguntzailea: Sierra Maestra Euskadi  
Bilboko Artelan Berreginen Museoa eta Sarean  
Izena emateko: [www.sarean.info](http://www.sarean.info)

## VISITAS GUIADAS A LA EXPOSICIÓN MIRALDA MADEINSUSA

### Visitas guiadas (45')

Visita comentada por la exposición terminando en 'El Internacional Tapas Bar & Restaurant'.

#### Particulares

Todos los viernes a las 19:00h  
Sala de Exposiciones  
Entrada libre

#### Grupos

Se pueden concertar día y hora para realizar visitas de grupo (entre 5 y 25 personas), con una antelación mínima de una semana.  
25€

#### Centros escolares

Visitas concertadas con centros escolares gratuitas.

**Información y reservas en Infopuntua  
(punto de información) y en el teléfono 94 401 40 14**

## VISITA GUIADA A SANTA COMIDA Y TALLER GASTRONÓMICO EN SAREAN

Visita guiada de la instalación Santa Comida en el Museo de Reproducciones de Bilbao para conocer mejor la Santería, religión que sintetiza la cultura Yoruba con las creencias católicas, y los siete dioses a los que Miralda rinde culto con sus altares: Eleguá, Oggún, Yemayá, Obatalá, Shangó, Osun, Babalú y ayé. Posteriormente se realizará un taller gastronómico/cena de cocina cubana, se prepararán dos platos tradicionales a la vez que conoceremos sus características, también claro ejemplo de mestizaje y de fusión de elementos africanos, americanos y europeos, y la importancia de la comida en la cultura santera.

13 de julio 18:00h

Diseño de actividad y mediación: Sarean  
Colaborador: Sierra Maestra Euskadi  
Museo de Reproducciones de Bilbao y Sarean  
Inscripciones en [www.sarean.info](http://www.sarean.info)

AZKUNA ZENTROA  
JARDUERAK ACTIVIDADES

## HITZALDIA + PROZESIOA + '7 ESKAINTZA, 7 TOKI'

### Hitzaldia 18:30

Julia Morandeira komisario ikertzaileak koordinatutako hitzaldia, Janari Santuaren unibertso teoriko-sentsuala ezagutarazteko, Aida Esther Bueno Sarduy gonbidatutako hizlariarekin. Hitzaldian, Atlantiko beltzeko erlijioetan sentsualitateak duen ardatz izaera nabarmenduko da: gorputza, afektua, ahoa, eskaintza, erritmoa, keinua, sukaldea edo janzkera bitarteko hartuta, adierazpenak nola harilkatzen duen eguneroko ehundura, ikurrez eta esanahiz janzteko moduz betez.

"Gure asmoa da candomblea, winti kultura, vudu edo santeriaren praktikak ikertzea. Sistema kultural eta espiritual konplexu horiek Amerikan agertu ziren, kolonialismoaren aurkako erresistentziako taktika gisa, diaspora afrikarraren ideiak eta pertsonak tokiko jakintzekin uztartzearen emaitza modura.

Gorputzean inskribatzen diren praktikak dira, barnekoa eta errituala, egunerokoa eta jaunkozkoa zeharkatzen dituztenak, era fraktalean."

### Prozesioa 20:30

Hitzaldiaren ondoren, kaleko jai giroan murgilduko gara, Afrikako kulturaren ildoan, eta zazpi orisha (santu) eramango ditugu Bilboko Artelan Berreginen Museora, San Frantzisko auzoko zazpi kolektiborekin batera prozesioan.

### '7 eskaintza, 7 toki' 21:30

Ibilbide gastronomikoa egingo dugu, San Frantzisko auzoko zazpi tokitatik, Sarean-en amaituta, 22:30ean. Hor, Antoni Miraldarekin hitz egin ahal izango dugu eguneko gaiari buruz.

Irailak 14  
Sarrera dohainik

## CONFERENCIA + PROCESIÓN + '7 OFRENDAS, 7 LUGARES'

### Conferencia 18:30h

Coordinada por la comisaria e investigadora Julia Morandeira con el fin de expandir el universo teórico-sensual de la Santa Comida junto con la ponente invitada Aída Esther Bueno Sarduy.

Esta conferencia pone el foco en el papel central de la sensualidad en las religiones del Atlántico negro; cómo la expresión a través del cuerpo, el afecto, la boca, la ofrenda, el ritmo, el gesto, la cocina o el vestir componen una textura cotidiana, llena de signos y formas de significar.

"La idea es explorar como el candomblé, la cultura winti, la práctica del vudú o la santería son complejos sistemas culturales y espirituales que surgen en América como tácticas de resistencia al colonialismo, fruto de la articulación de la diáspora africana de ideas y personas con los saberes autóctonos.

Prácticas que se inscriben en el cuerpo, y que atraviesan lo íntimo y el ritual, lo cotidiano y lo divino, de manera fractal."

### Procesión 20:30h

Tras la conferencia, nos adentramos en el espíritu festivo de las calles en sintonía con la cultura africana, y trasladamos siete orishas (santos) al Museo de Reproducciones de Bilbao en una procesión junto con siete colectivos del barrio de San Francisco.

### '7 ofrendas, 7 lugares' 21:30h

Recorrido gastronómico por siete lugares del barrio de San Francisco que terminará en Sarean a las 22.30h donde podremos dialogar con Antoni Miralda sobre la temática de la jornada.

14 de septiembre  
Entrada libre



#### JARDUERAK ACTIVIDADES

### KIZOMBA ETA AFRO HOUSE TAILERRA (SF KOOP 34)

Dantza-tailerra: Angolan sortu eta Europan oso ospetsua den Kizomba dantza, eta erritmo elektronikoak dantza afrikarrarekin uztartzen dituen Afro house-a.

Irailak 24 11:30  
Bilboko Berreginen Museoa  
Sarrera dohainik.

### TALLER DE KIZOMBA Y AFRO HOUSE DE LA MANO DE SF KOOP 34

Taller de Kizomba, baile originario de Angola y muy popular en Europa; y de Afro house, que combina los ritmos electrónicos con la danza africana.

24 de septiembre 11:30h  
Museo de Reproducciones de Bilbao  
Entrada libre



**Az**  
SHOP



**LORTU ANTONI MIRALDAREN 'MIRALDA MADEINUSA'  
ERAKUSKETAKO OROIGARRI BAT**

LLÉVATE UN RECUERDO DE LA EXPOSICIÓN  
'MIRALDA MADEINUSA' DE ANTONI MIRALDA

MERKATARITZA  
GUNEA  
ESPACIO  
COMERCIAL

**Bilbao**

**Az**  
Azkuna Zentroa

AlhóndigaBilbao

[www.azkunazentroa.eus](http://www.azkunazentroa.eus)

# IRAILA SEPTIEMBRE

2017

[www.azkunazentroa.eus](http://www.azkunazentroa.eus)

# Az

Azkuna Zentroa

Alhóndiga Bilbao

# MIRALDA MADEINUSA

## HITZALDIA + PROZESIOA + '7 ESKAINTZA, 7 TOKI'

HITZALDIA 18:30 / JOZ 2

Julia Morandeira komisario ikertzaileak koordinatutako hitzaldia, Janari Santuaren unibertso teoriko-sentsuala ezagutarazteko, Aida Esther Bueno Sarduy gonbidatutako hizlariarekin.

Hitzaldian, Atlantiko beltzeko erlijioetan sentsualitateak duen ardatz izaera nabarmenduko da: gorputza, afektua, ahoa, eskaintza, erritmoa, keinua, sukaldea edo janzkera bitarteko hartuta, adierazpenak nola harilkatzen duen eguneroko ehundura, ikurrez eta esanahiz janzteko moduz betez.

PROZESIOA 20:30

Hitzaldiaren ostean, kaleko jai-giroan murgilduko gara Afrikako kulturarekin bat eginda. Zazpi orisha (santu) eramango ditugu Azkuna Zentrotik Bilboko Berreginen Museora San Frantzisko auzoko zazpi kolektiborekin batera osatutako prozesioan.

Zazpi orisha horiek zazpi girlanda-gangaren bidez irudikatzen dira, Janari santua piezako zazpi santuak sinbolizatuta. Zazpi kolektiboak arduratuko dira gangak museora eramateaz; kolore batekoa da bakoitza, eta orishari dagokion tresna jotzen duen musikari bana izango dute laguntzaile, santuarekin solasean. Gainera, perkusio talde bat joango da prozesioaren buruan.

7 ESKAINTZA, 7 TOKI 21:30

Ibilbide gastronomikoa San Frantzisko auzoko zazpi tokitan barrena, orisha bakoitzari egindako eskaintzak dastatzeko aukera izan dezazun. Sarean izeneko gunean amaituko da ibilbidea, 22:30ean, eta orduan jardunaldiko gaiari buruz hitz egin ahal izango dugu Antoni Mirandarekin.

## CONFERENCIA + PROCESIÓN + '7 OFRENDAS, 7 LUGARES'

CONFERENCIA 18:30h / CAC 2

Coordinada por la comisaria e investigadora Julia Morandeira con el fin de expandir el universo teórico-sensual de la Santa Comida junto con la ponente invitada Aída Esther Bueno Sarduy.

Esta conferencia pone el foco en el papel central de la sensualidad en las religiones del Atlántico negro; cómo la expresión a través del cuerpo, el afecto, la boca, la ofrenda, el ritmo, el gesto, la cocina o el vestir componen una textura cotidiana, llena de signos y formas de significar.

PROCESIÓN 20:30h

Tras la conferencia, nos adentramos en el espíritu festivo de las calles en sintonía con la cultura africana. Trasladamos siete orishas (santos) al Museo de Reproducciones de Bilbao en una procesión junto con siete colectivos del barrio de San Francisco.

Los siete Orishas se representan mediante siete bóvedas de guirnaldas, simbolizando los siete santos de la pieza Santa Comida. Los diferentes colectivos serán los encargados de trasladar las bóvedas al Museo, cada una de un color y con un músico tocando el instrumento correspondiente a su Orisha, en diálogo con el santo. Además, la procesión estará encabezada por un grupo de percusión.

'7 OFRENDAS, 7 LUGARES' 21:30h

Recorrido gastronómico por siete lugares del barrio de San Francisco donde podrás degustar la ofrenda a cada Orisha. Este recorrido terminará en Sarean a las 22:30h donde podremos dialogar con Antoni Miralda sobre la temática de la jornada.



# MIRALDA MADEINUSA



## EL INTERNACIONAL TAPAS BAR & RESTAURANT

### PINTXO + COCKTAIL BLUE MARGARITA AFARIA TALDEENTZAT

80ko hamarkadan, Montse Guillén sukaldariarekin lankidetzan, Antoni Miraldak, garai bateko Teddy's jatetxea eraldatu, eta 'El Internacional Tapas Bar & Restaurant' sortu zuen, sukaldaritzaren eta site-specific artearen esperimendu erabat integratua. Manhattaneko downtowneko ikono bihurtu zen berehala, artistak eta ospetsuak joaten baitziren maiz, esaterako, Jean-Michel Basquiat, Andy Warhol, Robert de Niro...

'El Internacional'eko espiritua berreskuratu, eta hango espazio batzuk birsortu ditugu lehenengo aldiz. Hor, jatetxean zerbitzatzen zituzten pintxoak dastatzeko aukera ematen dugu. 'El Internacional' ordutegi honetan dago zabalik: ostegunetan 19:30etik 21:00etara, eta ostiral eta larunbatetan, 19:30etik 23:00etara. Bi proposamen hauek ditu:

PINTXO + COCKTAIL BLUE MARGARITA  
AFARIA TALDEENTZAT

### PINTXO + COCKTAIL BLUE MARGARITA CENAS PARA GRUPOS

En los años ochenta, y en colaboración con la restauradora Montse Guillén, Antoni Miralda transformó el antiguo restaurante Teddy's en 'El Internacional Tapas Bar & Restaurant', un experimento totalmente integrado de cocina y arte site-specific. Pronto se convirtió en un icono del downtown de Manhattan, frecuentado por artistas y famosos como Jean-Michel Basquiat, Andy Warhol, o Robert de Niro.

Recuperando el espíritu de 'El Internacional' se han recreado, por primera vez, algunos de sus espacios en los que se pueden degustar las tapas que se servían en este bar.

'El Internacional' se activa los jueves, de 19:30 a 21:00h y los viernes y sábados de 19:30 a 23:00h con dos propuestas:

PINTXO + COCKTAIL BLUE MARGARITA  
CENAS PARA GRUPOS

# PINTXO-COCKTAIL PROGRAMA

Ostegunetan 19:30etik 21:00etara  
Ostiral eta larunbatetan 19:30etik 23:00etara  
5€

Jueves, de 19:30 a 21:00  
Viernes y sábados de 19:30 a 23:00h  
5€



**Ricardo Pérez**  
YANDIOLA

**Pintxo** Empedrat

ASTEAK SEMANAS

**Ekainak** 5-11 junio  
**Uztailak** 24 julio / **Abuztuak** 20 agosto



**Pedro Subijana**  
Akelarre

**Pintxo** Ravioli de guisantes

ASTEAK SEMANAS

**Ekainak** 12-18 junio  
**Ekainak** 19-25 junio



**Eneko Atxa**  
AZURMENDI

**Pintxo** Cochinitillo crujiente y emulsión de albahaca

ASTEAK SEMANAS

**Ekainak** 26 junio / **Uztailak** 2 julio  
**Uztailak** 3-9 julio



**Juan Mari & Elena Arzak**

**Pintxo** Pastel de kabarrroka con kataifi

ASTEAK SEMANAS

**Uztailak** 10-16 julio  
**Uztailak** 17-23 julio



**Daniel Lomana**  
KUMA

**Pintxo** Vieiras a la bilbaina

ASTEAK SEMANAS

**Abuztuak** 21-27 agosto  
**Abuztuak** 28 agosto-**irailak** 3 septiembre



**Andoni Luis Aduriz**  
MUGARITZ

**Pintxo** Crema catalana de pollo y bogavante

ASTEAK SEMANAS

**Irailak** 4-10 septiembre  
**Irailak** 11-17 septiembre



**Josean Alija**  
NERUA

**Pintxo** Oreja de cochinito frita con laca de Maracuyá

ASTEAK SEMANAS

**Irailak** 18-24 septiembre  
**Irailak** 25-30 septiembre

# MIRALDA MADEINUSA

## PROGRAMA

**Ekainaren 7tik urriaren 1era arte**

Del 7 de junio al 1 de octubre

// PINTXO COCKTAIL

// AFARIA TALDEENTZAT

CENAS PARA GRUPOS

// ERAKUSKETARAKO BISITA

GIDATUAK

VISITAS GUIADAS A LA  
EXPOSICIÓN

**Irailak 14 de septiembre**

// HITZALDIA + PROZESIOA

+ '7 ESKAINTZA, 7 TOKI'

CONFERENCIA + PROCESIÓN

+ '7 OFRENDAS, 7 LUGARES'

**Irailak 24 de septiembre**

// KIZOMBA ETA AFRO HOUSE  
TAILERRA (SF KOOP 34)

TALLER DE KIZOMBA Y AFRO

HOUSE DE LA MANO DE SF

KOOP 34

## ORDUTEGIA-HORARIOS

**2017ko ekainaren 7tik urriaren 1era**

**Erakusketa Aretoa**

**Sarrera dohainik**

Astelehenetan, itxita

Asteartetik ostegunera eta igandeetan:

11:00-20:00

Ostiral, larunbat, jai eta jai-bezperetan,

11:00- 21:00

**2017ko ekainaren 3tik urriaren 1era**

**Bilboko Berreginen Museoa**

**3 solairua**

Astelehenetan, itxita

Asteartetik larunbatara:

10:00-13:30 / 16:00-19:00

Igandeak: 10:00-14:00

**Del 7 de junio al 1 de octubre de 2017**

**Sala de Exposiciones**

**Entrada libre**

Lunes, cerrado

De martes a jueves y domingos:

de 11:00 a 20:00h

Viernes, sábados, festivos y vísperas de festivos:

de 11:00 a 21:00h

**Del 3 de junio al 1 de octubre de 2017**

**Museo de Reproducciones de Bilbao**

**Planta 3**

Lunes cerrado

De martes a sábados:

10:00-13:30h / 16:00-19:00h

Domingos: 10:00-14:00h



## EL INTERNACIONAL TAPAS BAR & RESTAURANT

### PINTXO + COCKTAIL BLUE MARGARITA

Bisitariek cocktail + pintxo baten erreprodukzioa probatu ahal izango dute, El Internacional Tapas Bar & Restaurant-eko jatorrizko espiritua eta karta inspiratuztat hartuta, euskal sukaldaririk onenetako batzuek sortua. Yandiola jatetxeko Ricardo Pérez arduratuko da prestatzeko lanaz.

Esperientzia honetan parte hartuko duten sukaldarien artean, hauek daude: Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Eneko Atxa (Azurmendi), Josean Alija (Nerua), Juan Mari eta Elena Arzak, Daniel Lomana (KUMA) eta Ricardo Pérez (Yandiola).

Los visitantes pueden probar una reinterpretación de un pintxo+cocktail creado por algunos de los mejores cocineros vascos, inspirados en la carta y el espíritu originales de El Internacional Tapas & Bar Restaurant. Ricardo Pérez, del restaurante Yandiola, es el encargado de su elaboración. Entre los cocineros que participan en esta experiencia se encuentran Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Eneko Atxa (Azurmendi), Josean Alija (Nerua), Juan Mari y Elena Arzak, Daniel Lomana (KUMA) y Ricardo Pérez (Yandiola).

### AFARIA TALDEENTZAT

Bestalde, 'El Internacional Tapas Bar & Restaurant'-en errezeten menu bat dasta daiteke, errezeta klasikoak, egokituak eta landuak, Yandiola jatetxeko Ricardo Pérez chefak prestatuak. Taldeentzako menua dago (gutxienez 5 lagunentzat), baina aurrez erreserba egin behar da Yandiola jatetxean.

Precioa lagun bakoitzeko: 30€ + BEZA.  
Erreserbak: raquel\_lopez@yandiola.com  
944 133 636 ext.1

### CENAS PARA GRUPOS

En 'El Internacional Tapas & Bar Restaurant' también se puede degustar un menú de recetas clásicas, adaptadas y elaboradas por el chef Ricardo Pérez del Restaurante Yandiola. El menú es para grupos (mínimo 5 personas personas) bajo reserva previa en el Restaurante Yandiola.

Precio por persona: 30€ + IVA  
Reservas: raquel\_lopez@yandiola.com  
944 133 636 ext.1

#### MENU MENU

**El Internacional Koktela** Cocktail El Internacional  
**Entsalada errusiarra** Ensaladilla rusa  
**Patata-tortilla** Tortilla de patatas  
**Patata minak** Patatas bravas  
**Barrengorriak plantxan** Champiñones a la plancha  
**Olagarroa Galiziako erara** Pulpo a la gallega  
**Butifarra gozoa** Butifarra dulce  
**Txorizoak infernuko erara** Chorizos al diablo  
**Bakailao-kroketak** Croquetas de bacalao  
**Txipiroiak plantxan** Calamares a la plancha  
**Limoizko gutiziak** Delicias de limón

#### // EDARIAK BEBIDAS

**Blue Margarita koktela** (alkoholarekin eta alkoholik gabe) Cocktail Blue Margarita (con y sin alcohol)  
**Garagardoak, Ura** Cervezas, Aguas



JARDUERAK ACTIVIDADES  
// AZKUNA ZENTROA

MIRALDA  
MADEINUSA

## MIRALDA MADEINUSA ERAKUSKETARAKO BISITA GIDATUAK

### Erakusketaren bisita gidatua (45')

Erakusketaren bisita gidatua 'El Internacional Tapas Bar & Restaurant' proiektu artistikoan amaituz.

#### Partikularrak:

Ostiraleroko 19:00etan  
Erakusketa Aretoa. Sarrera dohainik

#### Taldeak:

Bisitak taldean egiteko (5 eta 25 lagun artean), eguna eta ordua hitzartu ahal dira, gutxienez astebete lehenago. 25€

#### Eskolak:

Ikastetxeekin hitzartutako bisita gidatuak dohainik.

**Informazioa eta erreserbak** Infopuntuan (informazio gunea) eta 94 401 40 14 telefonoan

## VISITAS GUIADAS A LA EXPOSICIÓN MIRALDA MADEINUSA

### Visitas guiadas (45')

Visita comentada por la exposición terminando en 'El Internacional Tapas Bar & Restaurant'.

#### Particulares:

Todos los viernes a las 19:00h  
Sala de Exposiciones. Entrada libre

#### Grupos:

Se pueden concertar día y hora para realizar visitas de grupo (entre 5 y 25 personas), con una antelación mínima de una semana. 25€

#### Centros escolares:

Visitas concertadas con centros escolares gratuitas.

**Información y reservas en** Infopuntua (punto de información) y en el teléfono 94 401 40 14

// BILBOKO BERREGINEN MUSEOA MUSEO DE REPRODUCCIONES DE BILBAO



## KIZOMBA ETA AFRO HOUSE TAILERRA (SF KOOP 34)

Dantza-tailerra: Angolan sortu eta Europan oso ospetsua den Kizomba dantza, eta erritmo elektronikoak dantza afrikarrekin uztartzen dituen Afro house-a.

Irailak 24 11:30  
Bilboko Berreginen Museoa  
Sarrera dohainik.

## TALLER DE KIZOMBA Y AFRO HOUSE DE LA MANO DE SF KOOP 34

Taller de Kizomba, baile originario de Angola y muy popular en Europa; y de Afro house, que combina los ritmos electrónicos con la danza africana.

24 de septiembre 11:30h  
Museo de Reproducciones de Bilbao  
Entrada libre

ERAKUSKETA EXPOSICIÓN

# MIRALDA MADEINUSA

---

**ANTONI MIRALDA**

 Komisarioa Comisario: **Vicente Todolí**


---

Azkuna Zentroak Miralda MADEINUSA erakusketa izango du ikusgai, Vicente Todolí komisiariatua, urriaren 1era arte. Museu d'Art Contemporani de Barcelona-ren (MACBAren) erakusket bat da, Azkuna Zentroarekin elkarlanean egina.

Haren obra nabarmenen artean, hauek egongo dira ikusgai: **Breadline** (1977), ogiz egindako ilara luzea, Contemporary Arts Museum-en aurkeztua; **Wheat & Steak** (1981), Kansas Cityko kaleetatik egindako desfile-performance handia, Nelson-Atkins Museum of Art-en jarritako erakusketa bat eta hiri horretako Labore Burtsan egindako parte hartzeko zeremonia; eta **El Internacional Tapas Bar & Restaurant** (1984-1986), Montse Guillén errestauratzailearekin batera New Yorkeko TriBeCa auzoan zabalduko esperimendu soziala eta artistikoa.

Horrez gain, **Janari Santua** (1984-1989) instalazioa handia aurkeztuko da erakusketan, kultura afro-karibetarrak egungo Amerikan utzitako legatua biltzen duena, Bilboko Berreginen Museoa.

Hasta el 1 de octubre se puede visitar en Azkuna Zentroa la exposición Miralda MADEINUSA, comisariada por Vicente Todolí. Una exposición del Museu d'Art Contemporani de Barcelona (MACBA) en colaboración con Azkuna Zentroa.

Entre sus obras destacadas, se muestra **Breadline** (1977), una monumental línea de panes presentada en el Contemporary Arts Museum de Houston; **Wheat & Steak** (1981), un gran desfile-performance por las calles de Kansas City, una exposición en el Nelson-Atkins Museum of Art y una ceremonia participativa en la Bolsa de Cereales de esta ciudad; y **El Internacional Tapas Bar & Restaurant** (1984-1986), un experimento social y artístico abierto junto con la restauradora Montse Guillén en el barrio de TriBeCa de Nueva York.

La exposición presenta también la gran instalación **Santa Comida** (1984-1989), que recoge el legado de la cultura afro-caribeña en la América actual, expuesta en el Museo de Reproducciones de Bilbao.

