



*Dar es el regalo más grande que uno puede recibir*



**Horizontes Compartidos**

XV Edición de la Bienal de La Habana 15.11.2024-28.02.2025



Liberalitas (Latín/Generosidad)

**Un proyecto multidisciplinario ideado por  
Curatingpublicspace y Jonatan Habib Engqvist,  
para la comunidad Cubana de la Habana.**

**En colaboración con Cem A, Nurdin Topham, Ebbe Vollmer y  
el comedor social Quisicuaaba**



**Con el apoyo del Proyecto de Desarrollo Local, La Moneda Cubana**



**Expuesto en la Bodega de Renta Básica Universal - La Mariposa**

## Descripción del Proyecto:

**Nombre:** Liberalitas (Generosidad en Latín)

**Tema:** Generosidad a través de las artes culinarias y el compromiso comunitario

**Duración:** 15 de noviembre 2024 al 28 de febrero 2025

**Exposición Ubicación:** Bodega de Renta Básica Universal - **La Mariposa**

Calle Maloja 102 esquina Ángeles, Centro Habana, Cuba

***La Mariposa** - En griego antiguo se conocían a las mariposas como ψυχή / psykhé / alma. ¡Qué mejor lugar para un proyecto sobre generosidad, en un lugar de ALMA!*

**Ubicación del Taller:** QUISICUABA, Comedor Social / UNESCO

Calle Maloja 22 entre Ángeles y Águila. Centro Habana, Cuba

**Página Web:** [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org) (vpn in Cuba)

Los interesados a asistir a los talleres pueden contactar a

Whatsapp: +53 58974791

Telegram: <https://t.me/BienalHabanaLiberalitas>

Email: [curatingpublicspace@gmail.com](mailto:curatingpublicspace@gmail.com)



## Concepto del Catálogo Generoso:

Este catálogo no es solo una presentación de la exhibición; también actúa como una guía breve sobre cómo se creó este proyecto. Cada obra de arte se presenta desde sus etapas iniciales hasta su finalización. Dado que un proyecto artístico incluye más que solo las obras finales, se han incluido también aspectos del trabajo práctico y de comunicación involucrados.

A lo largo del proceso, este catálogo se ha compartido con personas ajenas al proyecto, lo que ha dado lugar a varias versiones que circulan en las redes. La versión final estará disponible para descargar en: [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org)

## Tabla de contenido

|                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| Descripción del Proyecto: .....                                                  | 3  |
| Concepto del Catálogo Generoso: .....                                            | 3  |
| Día 1. Diálogo - Reflexiones .....                                               | 6  |
| Día 2. Diálogo - Forma .....                                                     | 7  |
| Liberalitas (lat/Generosidad) .....                                              | 8  |
| Día 379. El Apagón .....                                                         | 9  |
| Eventos de apertura exhibición .....                                             | 10 |
| La duración de la instalación 18 Noviembre - 28 Febrero. ....                    | 12 |
| Clausura de Liberalitas .....                                                    | 12 |
| Obras / Indice .....                                                             | 13 |
| Obras Terminadas - Proceso .....                                                 | 19 |
| Liberalitas.Guía - una guía para la generosidad .....                            | 20 |
| Riesgos asociados con la fermentación láctica .....                              | 22 |
| Botulismo: .....                                                                 | 22 |
| Crecimiento de moho: .....                                                       | 22 |
| Reacciones alérgicas: .....                                                      | 22 |
| Almacenamiento incorrecto: .....                                                 | 22 |
| Liberalitas - La Generosidad de la fermentación - Entrevista Nurdin Topham ..... | 24 |
| Recetas Donadas .....                                                            | 30 |
| Manzanas Fermentadas - Ebbe Vollmer .....                                        | 31 |
| Cebolla Fermentada a la Parrilla - Sebastian Persson .....                       | 32 |
| Kimchi Fermentado Vasco – Asier .....                                            | 33 |
| Garbanzos Fermentados - Dayamis García Armenteros .....                          | 34 |
| Col (Rapollo) Fermentada con Ajo y Ají - Manuel Erik Actis .....                 | 35 |
| Arroz Fermentado - Teresita Gómez .....                                          | 36 |
| Mezcla de Vegetales Lacto-Fermentados - Dante Kwan .....                         | 37 |
| Receta para Sopa Tarhana de Mamá anónima de Cem A .....                          | 38 |
| Liberalitas Instalación .....                                                    | 42 |
| Proceso .....                                                                    | 42 |
| El Bodegón .....                                                                 | 53 |
| Escultura Salarium .....                                                         | 55 |
| Proceso .....                                                                    | 55 |
| Un Plato de Liberalitas .....                                                    | 67 |
| Proceso .....                                                                    | 67 |
| Performance Salarium - Nace Una Sonrisa .....                                    | 72 |
| Proceso .....                                                                    | 72 |



|                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|
| Audio Burbujas .....                                                     | 84  |
| Proceso .....                                                            | 84  |
| Video Créditos .....                                                     | 86  |
| Proceso .....                                                            | 86  |
| Luz de Liberalitas .....                                                 | 89  |
| Proceso .....                                                            | 89  |
| Liberalitas.memes .....                                                  | 100 |
| Proceso Taller .....                                                     | 100 |
| Memes: Cem A .....                                                       | 100 |
| Memes: DOTCOM .....                                                      | 101 |
| Liberalitas.online .....                                                 | 108 |
| Con cartas nacemos .....                                                 | 108 |
| Siempre en proceso - Convocatoria Abierta de cartas para Esperanza ..... | 108 |
| Cartas a Esperanza Liberalitas (Inteligencia Artificial) .....           | 109 |
| El código .....                                                          | 120 |
| Materiales Comunicativos DOTCOM .....                                    | 123 |
| Convocatoria Abierta para Chefs Innovadores: .....                       | 124 |
| Liberalitas una guía para la generosidad .....                           | 124 |
| Plantilla para tu Receta .....                                           | 128 |
| Productos de Temporada (15 de noviembre - 28 de febrero / Habana): ..... | 129 |
| Productos de Temporada (15 de noviembre - 28 de febrero / Habana): ..... | 130 |
| Inspiración: Cocina Cubana .....                                         | 131 |
| Carteles para donaciones: .....                                          | 135 |
| Carta de Colaboración .....                                              | 137 |
| Invitación inauguración .....                                            | 139 |
| Evento Facebook .....                                                    | 140 |
| Cartel invitación .....                                                  | 141 |
| Mensaje de Invitación .....                                              | 142 |
| Link a video en Instagram .....                                          | 142 |
| QR - Pagina Web .....                                                    | 143 |
| QR - Grupo telegram .....                                                | 143 |
| QR - Micro exposiciones restaurante y negocios .....                     | 143 |
| Nota de Prensa .....                                                     | 144 |
| Invitación a talleres .....                                              | 146 |
| Cartel Talleres .....                                                    | 148 |

## Día 1. Diálogo - Reflexiones

La generosidad como arte contemporáneo, implica un acto de ofrecer algo que aún no sabemos qué es, a aquellos que lo necesitan para inducir un cambio, ya sea temporal (un momento de reflexión) o permanente (un evento que cambia la vida basado por haber recibido algo revolucionario a través del arte). Contextualizar esto en el mundo de las artes nos lleva a plantearnos la siguiente pregunta: ¿Qué podría carecer el espectador de una obra para realizar un cambio que el arte no haya ofrecido en el pasado?

¿Cómo podemos transformar la relación espectador/creador y generar la posibilidad de generosidad artística? Creemos que la respuesta está en crear una obra compartida y comunitaria, donde el valor se fabrica en el acto de unirse, y la obra material es la representación de ese acto inmaterial de generosidad entre las dos partes, la verdadera obra de arte. Al mismo tiempo, respetar al espectador que no desea ser creador, dándole la posibilidad de seguir este rol sin cambio en su estado de contemplación.

El acto de altruista, si lo miramos más de cerca, parece ser por su naturaleza, social, una experiencia compartida. Por eso, en busca de la generosidad artística, proponemos reunir a un grupo de artistas y curadores, tanto anónimos como públicos, para investigar conjuntamente la posibilidad de crear una exposición que abra las puertas al arte generoso e inclusivo, no sólo para la bienal sino para el futuro también.

Comúnmente, el artista, al ser reconocido como creador y productor de la idea, desempeña un papel central, mientras que el espectador asume un papel periférico. Esta no es necesariamente una relación jerárquica e injusta ya que el artista ha invertido tiempo en la idea y en la exposición, y por lo tanto, ya está contribuyendo en parte a la comunidad. Este esfuerzo justifica que la figura central sea el artista, visible no sólo a través de la obra material sino también por medio de una firma inmaterial. Contemplando estos aspectos encontramos algunas oportunidades, donde el artista podría ser generoso con el espectador, ofreciendo una participación central a aquellos visitantes que deseen contribuir con una obra de arte firmada por ellos. Y en esta práctica artística crece la generosidad comunitaria, ya que la comunidad es la obra de arte generosa que consideramos más apropiada para crear. Al mismo tiempo, permitir a quienes que no desean firmar su contribución, mantenerse anónimos sin perder su papel central, en la evolución de la generosa obra de arte de la que fueron cocreadores.

## Día 2. Diálogo - Forma

En el diálogo iniciado entre los participantes, con la intención de colaborar y encontrar patrones y formas para expresar la generosidad como obra de arte material, descubrimos que el diálogo en si, es una de las formas más hermosas de expresar generosidad. No tanto en el momento en que uno comparte sus ideas, sino cuando afirma las ideas ofrecidas por los demás. Dar, en este contexto, es el regalo más grande que uno puede recibir. Una revelación que nos conecta con reflexiones previamente exploradas, Día 1, es la de la generosidad de ofrecer espacio y presencia a los demás, ver y sentir a los demás para crear comunidad. Una forma de comunidad que podría llevarnos en la dirección correcta, a la hora de encontrar la representación material de la obra de arte, es el acto de compartir con familiares y amigo. Tal vez tan simple como disfrutar de una forma muy humana de creatividad, que es el placer de compartiendo cara a cara alimentos preparados con amor. Una práctica creativa que une diferentes culturas por la curiosidad de bocas salivantes. Con pequeños pasos nos acercamos a la comprensión de nuestras ideas y pensamientos sobre lo que podría ser la genuina generosidad humana. Este análisis despierta nuestro asombro y nuestra mirada comienza a buscar otras formas de generosidad, más allá de las practicas meramente humanos.

Nos preguntamos si en nuestra madre, la naturaleza, puede existir la generosidad. La respuesta es más que obvia, como si se tratara del código más intrínseco de su ciclo de vida y creatividad. La flor ofrece perfume a la miel que nutre a la colonia, y la abeja, en el hecho de recibir, da fruto al árbol, que con su delicia nutre a otros seres que llevan la semilla por el mundo, para encontrar un lugar donde echar raíces. Todo comienza con la generosidad del sol, que con su calor y lluvia, transforma la tierra desde distintos matices de ocre a innumerables colores, dentro de un mar verde y colorido, visible hasta desde el espacio. Esta fauna vibrante y creativa, tarde o temprano, deja su transformación en la muerte o, pasando por los intestinos de cualquier ser vivo, dando como resultado nuevos matices de colores ocre, para regresar a la tierra y brindarle lo que necesita para volver a ser generosa.

Como artistas y curadores, es nuestro destino y privilegio intentar explorar lo sublime, que pueda dar lugar a un momento de reflexión; algo que no tiene forma pero cambia el sabor de nuestra percepción al interpretar lo que no podemos ver. Esta manifestación de generosidad que buscamos, y trataremos de transformar, y desde la idea compartir en un objeto de comunidad, la encontramos en un proceso de creatividad, fuera de lo obviamente visible, pero en una practica de colaboración entre la naturaleza y humanos. Lo descubrimos en la práctica de la fermentación. Los humanos aportamos un puñado de sal a los coloridos regalos de la naturaleza, dándole espacio creativo a un colectivo de artistas no visibles, lactobacilos. Solo podemos saber si nos visitaron oliendo y saboreando el resultado de su trabajo, días después de iniciada la colaboración.

## Liberalitas (lat/Generosidad)

Una Obra de Arte Colectiva creada desde, para y por la comunidad en el acto de crear comunidad.

Al mezclar sal y verduras en frascos, en un acto de compartir, con la intención de crear una obra de arte que trascienda el arte y se convierta en un valor en el acto de realizar generosidad, cobrará vida una actuación transformadora que dejará un regalo más allá de la comunidad, y de los límites del espacio y el tiempo que enmarcan esta exposición.

La instalación de diferentes creaciones fermentadas, sera documentada para crear el catálogo/libro de recetas, con fotos de las obras y la firma/anónimo del cocreador quien, junto con los artistas y curadores compartieron un lugar de arte con una comunidad de microbios benignos, quienes vienen a ofrecer su Generosidad. Los artistas microscópicos, no sólo regalarán sabor a la comunidad sino que también encenderán la curiosidad de crear junto con la naturaleza, y adquirirán la posibilidad de poder preservar y almacenar la mayoría de ofrendas. Tal vez, al reconocer que el código creativo más esencial de la naturaleza es la generosidad y la comunidad, comenzaremos a abrazar el don de ser generosos y nuestra creatividad podría encontrar combustible para volverse aún más bella de lo que ya es. El colectivo lactobacilos, nos muestra el camino cuando se crean cada una de estas obras de arte. Lo podemos mantener vivo transfiriendo una pequeña cantidad a la siguiente fermentación, preservando así a ese grupo de artistas y su obra en el tiempo, de la misma manera que el arte se conserva en las colecciones de los museos.



## Día 379. El Apagón

Sin luz, sin agua, entre 9 y 11 millones de personas, todos en la misma situación. La isla de Cuba sin corriente en un apagón total. Las horas pasaban y rápidamente los alimentos empezaban a descomponerse en el calor y la humedad de octubre. Con la desesperación también aparecían pensamientos preocupantes sobre lo que sería el futuro inmediato y a largo plazo. Faltaba poco menos de un mes para la apertura de la Bienal, y los atrasos en los proyectos eran evidentes, no solo para el nuestro. ¿Se haría la decimoquinta edición de Bienal de la Habana?

En la oscuridad, sobre la mesa del comedor, se encontraba un colectivo de creadores microscópicos que, en su proceso de descomponer diferentes vegetales y legumbres, estaban creando salud y almacenándola en una deliciosa acidez. A temperaturas no demasiado elevadas, las bacterias lactobacilos pueden trabajar durante meses sin que los alimentos se estropeen, con la única consecuencia de que estos se vuelvan menos deseables al paladar por su elevada acidez y la descomposición textural, que se puede evitar si uno almacena en frío. Los alimentos que rápidamente pusimos en salmuera, para que en vez de echarse a perder en un frigorífico apagado, se transformarían en medicina, listos para disfrutar en unos pocos días. Reponiendo así los fermentos que íbamos a consumir durante la crisis energética.

De los millones de habitantes en la isla, probablemente éramos los únicos que teníamos algo tan saludable y delicioso, creado por nuestras manos en colaboración con la naturaleza, para compartir en la oscuridad. Sin miedo a enfermarnos y sin gastos energéticos, disfrutábamos de una pasta con garbanzos fermentados y albahaca. Horas después degustábamos una ensalada de col y ají cachucha fermentados, mezclados con la col fresca que debíamos consumir o fermentar. El aliño que utilizamos estaba compuesto de ajo fermentado con el líquido de fermento de las puntas de guayaba que no quisimos echar a la basura cuando hicimos jugo días anteriores. El aderezo no incluía aceite de granos vegetal importado, por ser muy inflamatorio y dañino para la salud.

Ya llevábamos años fermentando para consumo propio en nuestra casita en un barrio lejos del malecón habanero. Aún así, era la primera vez que experimentábamos la gran generosidad y esperanza que trae este proceso gastro-artístico. Aunque no resolvía todos los problemas energéticos y de almacenamiento, sí ayudaba a mitigar una gran parte de ellos de forma deliciosa. Empezamos a soñar que, con el acompañamiento de comunicación adecuada y los colaboradores indicados, en futuros apagones, todos los habitantes de la isla necesitada podrían estar comiendo arroz con alimentos fermentados por ellos mismos.

La meta y el sueño de transformar el arte en un valor de uso, para que llegue a los hogares de todos, y no únicamente a los museos o almacenes de unos pocos coleccionistas, se podría hacer realidad.

## Eventos de apertura exhibición

- **Charla de artista** - El proceso de la Generosidad.

Curatingpublicspace, Jonatan Habib Engqvist, Nurdin Topham

- **Performance Salarium**, Curatingpublicspace y la comunidad

- **Taller comunitario**. La comunidad, realizarán un performance productivo de elaboración de fermentaciones, respaldado en la obra de arte, el texto; **Liberalitas - una guía para la generosidad**, escrita por Nurdin Topham, chef con estrella Michelin en Hong Kong y anteriormente chef en el laboratorio de fermentación del restaurante Noma (5 veces mejor restaurante del mundo) junto con Jonatan Habib Engqvist y Curatingpublicspace. **En el texto** la inspiración para el proceso de fermentación también vendrá en forma de recetas simples y palabras inspiradoras de chefs como el Ebbe Vollmer con dos estrellas Michelin en Malmö, Suecia y una estrella en Tampa, para que la comunidad encuentre la coraje para crear libremente.

El taller tendrá un elemento interdisciplinario al incorporar el artista Cem A, que simultaneamente hara un **taller sobre MEMES** relacionados con generosidad, fermentación y arte. La fermentación es un información cultural que re reproduce a través de la copia de la receta, es decir, la fermentación es un Meme en es sentido etimológico de la palabra.

El taller de fermentación y memes para la comunidad habanera se realizara junto con los estudiantes de cocina y el apoyo de el proyecto de desarrollo local La moneda Cubana. El taller se realizara en el comedor social Quisicubaba que diariamente le da de comer a mas de 4000 personas en situación de pobreza extrema, durante el momento cuando se ellos reciben su comida.

Ubicación: Talleres todos los martes 4pm a partir del 26/11/2024 hasta el 18/02/2024

Comedor Social Quisicubaba: Calle Maloja 102 esquina Ángeles, Centro Habana, Cuba







## La duración de la instalación 18 Noviembre - 28 Febrero.

Una vez listas las fermentaciones se almacenarán en frigoríficos de vidriera, hasta el final de la exposición. Nuevas fermentaciones se colocarán en la instalación, repitiendo los talleres varias veces así la comunidad tiene varias oportunidades de participar. En la galería se mantendrá una muestra de las obras mientras las otras obras serán dispersadas por la Habana en diferentes locaciones, dejando una concentración de localidades cerca de la galería. Un mapa sobre donde las obras se podrán ver será creado y accesible en las páginas web de la Bienal y Curatingpublicspace. La duración se prolongará en la obra virtual Liberalitas.online.

## Clausura de Liberalitas

Degustación de las obras de arte fermentadas con arroz para 200 personas, en diferente locación de la apertura de la exposición. Se servirá por alumnos de escuela de cocina La Moneda Cubana y participantes voluntarios de la comunidad. El catálogo terminado, Liberalitas se presentará y regalará en formato PDF, en la página [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org)

## ***Post expo Liberalitas***

Dar es el regalo más grande que uno puede recibir

Algunas de las fermentaciones creadas para el proyecto Liberalitas serán donadas al proyecto AlmaCena, para un evento que concluye la Bienal. Una degustación para los trabajadores de la bienal y el museo de arte contemporáneo de la Habana. Almacena (M.Actis), estudiantes Historia del Arte de la Universidad de la Habana, Escuela de cocina La Moneda Cubana y Ebbe Vollmer.





## Obras / Índice



**Liberalitas.Guía, una guía para la generosidad** - Un texto sobre el arte de la fermentación.  
Con recetas de inspiración creadas por cocineros de la alta gastronomía.  
/ Nurdin Topham, Ebbe Vollmer, Jonatan Habib Engqvist, Curatingpublicspace



**Instalación de Liberalitas** - Instalación de fermentaciones  
/ Comunidad habanera, y lactobacilos.



**Salaruim** - Escultura de sal que se desintegra en el performance Salarium y reutiliza en el taller de fermentación. / Curatingpublicspace



**Un Plato de Liberalitas** - Un plato de generosidad para que la escultura descansa en el y sea bendecida por la palabra Liberalitas en espirales creadas por 69 diferentes idiomas



**Performance Salarium - Nace Una Sonrisa** Performance que invita a el publico a participar en el reciclaje de la escultura Salarium, para que la sal se reutilice en las fermentaciones. / Curatingpublicspace



**Burbujas** - Audio, en el ambiente de la exposición se escucha como algo esta burbujeando, aveces cuando revientan las burbujas salen diferentes sonidos y ritmos de música reconocida. Se puede escuchar el la pagina web [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org)



**Créditos** - Video, animación presentado todos los participantes como caras reflejadas en burbujas. Enlace a youtube se encuentra en la pagina web [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org)



**Luz de Liberalitas** - Letrero de neón creado a mano, escrito en un estilo único, creado en forma bipersonal. / [Curatingpublicspace](#)

# Liberalitas.memes

**Liberalitas.Memes** - Simultaneamente al taller de fermentación se realizara un taller de Memes, junto con el artista Cem A - @freeze\_magazine en colaboración con DOTCOM. En los talleres la comunidad creara Memes sobre arte, generosidad y fermentación para difundir en las red social Insatgram @liberalitas.memes.

/ Cem A - @freeze\_magazine, DOTCOM, Curatingpublicspace

# Liberalitas.online

**Liberalitas.online** - Es un pedido e inspiración para la creación de una nueva inteligencia artificial, Esperanza, que solo aprende a mirar el mundo a través de actos de generosidad. Textos sobre generosidad se reciben de quien quiera ofrecerlos para un día tener un catálogo de experiencias para nutrir una mente artificial sana y buena que es la única manera de crear un alma.

/ Curatingpublicspace, libre participación de la población del mundo.

## Obras Terminadas - Proceso





## Liberalitas.Guía - una guía para la generosidad

The word "Liberalitas" is written in a cursive, handwritten-style font. The letters are a bright yellow color with a soft, glowing effect around them, making it stand out against the pink background.

GUÍA

## Liberalitas.Guía - una guía para la Generosidad y Fermentación

La fermentación láctica, un método de conservación natural que utiliza bacterias beneficiosas para transformar y preservar los alimentos, es más que una técnica culinaria. También es una guía para la generosidad. Al escuchar los ritmos de la naturaleza y la sabiduría de nuestros antepasados, podemos crear un espacio para la nutrición y la comunidad.

### La fermentación como una práctica de generosidad

La fermentación es un acto de escucha. Prestamos atención a los cambios sutiles en nuestros ingredientes, la temperatura y el ambiente. Esta escucha atenta fomenta un sentido de conexión y respeto por el mundo natural. Además, la fermentación es una práctica de compartir. Al transmitir recetas y técnicas, contribuimos al patrimonio cultural de nuestras comunidades. Estas recetas pueden verse como "memes culturales", ideas que se difunden y evolucionan con el tiempo. Al compartir nuestras creaciones fermentadas, no solo nutrimos nuestros cuerpos, sino que también enriquecemos las vidas de los demás.

### Pasos básicos de la fermentación láctica

1. **Elige tus ingredientes:** comienza con productos frescos y de alta calidad.
2. **Prepara los ingredientes:** lava, corta y, a veces, agrega sal o salmuera.
3. **Crea un ambiente anaeróbico:** sumerge los ingredientes en salmuera y cierre recipiente dejando la fermentación respirar .
4. **Permite la fermentación:** coloca el recipiente en un lugar cálido y oscuro.
5. **Prueba y almacena:** verifica el sabor y la textura periódicamente.

### Beneficios de la fermentación láctica

- Rico en probióticos
- Rico en nutrientes
- Conservante
- Sabores únicos
- Almacenamiento - Ahorro Economico



### Porcentaje de sal recomendado

- Verduras: 2-2.5% de sal en peso
- Frutas: 2% de sal en peso
- Lácteos: 0.5-1% de sal en peso

### ¿Por qué es importante la sal?

- Ósmosis: la sal extrae la humedad de los alimentos, inhibiendo el crecimiento de bacterias dañinas.
- Sabor: la sal realza el sabor.

## Riesgos asociados con la fermentación láctica

Si bien la fermentación láctica es generalmente segura, hay riesgos potenciales a tener en cuenta:

### Botulismo:

**Causa:** El botulismo es una enfermedad transmitida por los alimentos grave causada por la bacteria *Clostridium botulinum*.

**Factores de riesgo:** El enlatado o sellado inadecuado de los alimentos fermentados puede crear condiciones anaeróbicas que permiten que el botulismo prospere.

**Prevención:** Asegúrese de esterilizar adecuadamente el equipo, utilice métodos de enlatado apropiados y evite fermentar alimentos en recipientes herméticos.

### Crecimiento de moho:

**Causa:** El moho puede crecer en los alimentos fermentados si no se almacenan correctamente o si el ambiente es demasiado húmedo.

**Factores de riesgo:** La higiene inadecuada, la alta humedad y la exposición al aire pueden promover el crecimiento de moho.

**Prevención:** Almacene los alimentos fermentados en un lugar fresco y seco, y deseche cualquier alimento con moho visible.

### Reacciones alérgicas:

**Causa:** Algunas personas pueden tener alergias a los ingredientes utilizados en la fermentación, como la salsa de soja o los lácteos.

**Factores de riesgo:** Las alergias o sensibilidades preexistentes pueden aumentar el riesgo de reacciones.

**Prevención:** Evite los ingredientes a los que sea alérgico y tenga en cuenta los posibles alérgenos en los alimentos fermentados que consume.

### Almacenamiento incorrecto:

**Causa:** Las condiciones de almacenamiento incorrectas pueden provocar deterioro o contaminación.

**Factores de riesgo:** La exposición al calor excesivo, la luz o el oxígeno puede afectar la calidad de los alimentos fermentados.

**Prevención:** Almacene los alimentos fermentados en un lugar fresco y oscuro y consúmalos dentro de su vida útil recomendada.

### Consejos adicionales para la fermentación láctica segura:

**Comience de a poco:** comience con recetas simples para ganar experiencia y confianza.

**Utilice ingredientes de alta calidad:** los productos frescos y orgánicos son ideales para la fermentación.

**Mantenga la limpieza:** lave bien el equipo y use las manos limpias.

**Haga pruebas de sabor regularmente:** monitoree el sabor y la textura de sus alimentos fermentados.

**Aprenda de otros:** busque asesoramiento de fermentadores experimentados o únase a comunidades en línea.



### **Fracasar en la Fermentación**

Durante uno de los talleres no nos aseguramos que las fermentaciones estuvieran sumergidas para tener una fermentación inadecuada y mostrar el crecimiento de mohos nocivos. Estos fueron los resultados de nuestro intento intencional de fracasar, para que los cubanos tuvieran cuidado al hacer sus fermentaciones.

### **Una pizca de generosidad**

**Aprenda de otros:** escuchar y aprender de otros puede ser una de las practica más generosas que podemos realizar. Busque asesoramiento de fermentadores experimentados o únase a comunidades en línea. Siguiendo estas pautas y teniendo en cuenta los riesgos potenciales, puede disfrutar de manera segura los beneficios de la fermentación láctica.



<https://www.youtube.com/watch?v=XsxYkHK68ms>

**¿Puedes compartírnos un poco sobre tus antecedentes y experiencia en el campo de la fermentación alimentaria?**

Supongo que 25 años como chef. Comencé mi interés por la fermentación en un nivel más profundo trabajando en el Nordic Food Lab en 2012. Es una casa flotante en el río, al lado del Restaurante Noma, que se dedica a explorar el mundo de las delicias a través de la geografía comestible de las regiones nórdicas. Esa fue mi primera introducción seria y comenzó una especie de viaje para aprender y apreciar el valor de este método y proceso culinario.

Más tarde organicé algunos eventos de cocina en Londres. Hicimos dos y documentamos tres de ellos, y sobre la base de esos, me ofrecieron la oportunidad de montar un restaurante en Hong Kong, Restaurante NUR. Diseñamos el concepto en torno a la gastronomía nutritiva, como una forma de comunicar nuestra intención detrás de la forma en que hacíamos la comida. Se convirtió en un lugar donde yo tenía la oportunidad de explorar diferentes tipos de fermentación, además de inspirarme en la rica región culinaria donde nos encontrábamos.

**Entonces, ¿qué piensas de las diferentes formas en que la fermentación se ha hecho históricamente en diferentes partes del mundo?**

Bueno, la fermentación como proceso ha sido una forma por la cual los humanos, por necesidad, han aprendido a conservar los alimentos para los tiempos más difíciles del año, cuando la comida quizás no estaba disponible, como una forma de almacenar el exceso de una cosecha. Hacer que los alimentos sean seguros y disponibles para consumo posterior. Y diferentes culturas han interpretado ese método y lo han aplicado de formas únicas que han ayudado a que florezca la identidad culinaria en todo el mundo. Y eso es lo que es tan hermoso, como viajar a Indonesia y tener una pasta de camarones y comparar eso con estar en Vietnam o Camboya. Cada método puede ser diferente, teniendo diferentes perfiles de sabor debido a las materias primas y el proceso exacto que se aplica.

**¿Cómo contribuye la fermentación a la sostenibilidad en la producción de alimentos?**

Realmente estamos en un punto de inflexión crítico en el mundo, donde hemos superado –creo que describen nueve límites planetarios– y hemos superado siete de ellos. Lo que significa que estamos poniendo a nuestras futuras

generaciones en riesgo severo, con un pequeño aumento de temperatura como resultado de prácticas industriales mal concebidas que mantienen sistemas rotos, como el sistema alimentario, ¿de acuerdo? Entonces, cuando preguntas sobre fermentación y sostenibilidad, la fermentación para mí es una de las herramientas. Y eso es lo que he estado aprendiendo en esta oportunidad de volver a estudiar en Copenhague. He aprendido sobre estas cosas en una escala macroeconómica y también he apuntado un... micrófono, no, más bien una lupa, hacia el mundo de la fermentación. La fermentación es una herramienta que puede ser utilizada para valorizar esos flujos secundarios, esos métodos de procesamiento de alimentos mal concebidos que utilizan solo un porcentaje de la materia prima.

**¿Cuál es un ejemplo de eso?**

No lo sé, haciendo leche de almendras y usando solo un porcentaje de la almendra y desechando el resto o dándoselo a los animales. ¿Es esa la mejor manera? La fermentación es una forma de conectar los puntos y completar el ciclo de vida, y es a través de esta interacción microbiana. La fermentación se puede aplicar a alimentos que de otra manera serían, en el peor de los casos, enviados al vertedero, transformándolos en cosas deliciosas que a la vez son nutritivas y nos permiten usar todo y ser respetuosos con esa forma de vida.

**Así que parece que la fermentación es una forma en que la naturaleza nos está regalando algo.**

Sí, 100%. La fermentación es la generosidad de la naturaleza. Proporciona estos microbios, que luego digieren los azúcares integrales. Durante ese proceso, ellos comen y producen ácido láctico, en el caso de la fermentación láctica. Por estos cambios que suceden, estos cambios enzimáticos que degradan y cambian la estructura celular de los alimentos, hay cambios en la acidez. Y cuando miras la acidez, puede haber una variedad de diferentes ácidos que dan compuestos de sabor únicos. Es esa combinación de compuestos volátiles que se liberan durante esta descomposición controlada la que da lugar a estos maravillosos sabores. Estos procesos químicos que ocurren, como resultado de la bacteria particular, impulsan el cambio de sabor.

**Y ahora estamos entendiendo que también apoyan la salud humana, ¿cierto?**

Exacto. Estos procesos no solo impulsan el sabor, sino también el potencial para apoyar la salud humana de



maneras fascinantes. Conectan nuestro sistema inmunológico, influyen en cómo nos sentimos, en cómo producimos vitaminas, en cómo nutrimos nuestro tracto gastrointestinal, protegiéndonos contra especies bacterianas potencialmente invasoras y reduciendo la inflamación. La fermentación es la generosidad de la naturaleza, un regalo para explorar y utilizar.

**Después de todo, estamos conectados con nuestras bacterias, ¿verdad?**

Totalmente. Estamos profundamente conectados con nuestras bacterias.

**Nurdin, acabas de mostrarme las docenas de frascos y cajas de diferentes fermentos en tu refrigerador. Realmente fascinante e impresionante la gama que tienes ahí. ¿Quieres hablar de algunos de tus favoritos?**

Yo diría que estos son una especie de proyectos caseros, que serán diferentes de cómo abordo estos proyectos en una cocina profesional. Hicimos miso en NUR con la ayuda de *Aspergillus Oryzae*, que es un cultivo de moho responsable de la fermentación cuando estás creando misos y shoyus, como la salsa de soja. Siempre tengo miso a mano, es una increíble fuente de sabor y nutrición, además de ser un condimento.

También tengo algunos shoyu que hice y luego usé para encurtir algunos "gurka" (en sueco), unos pepinillos. Desafortunadamente, fue mi primer intento y fue un lactofermento, un encurtido, y realmente no iba en la dirección correcta. Mi objetivo es no tirar nada a la basura y creo que puedes salvar algo aunque no haya expresado su mejor cualidad, y este es un ejemplo de ello. Así que eso es economía circular y garantizar cero desperdicio. También tengo un encurtido lactofermentado que uso en ensaladas, tal vez lo utilice para terminar una salsa; es delicioso como bocadillo.

**Entonces, ¿cuáles son las cosas más importantes a tener en cuenta al fermentar alimentos? ¿Podrías compartir algunos trucos y trampas del oficio?**

En primer lugar, debemos tener siempre respeto. Si nos acercamos a la tarea de la preservación y la fermentación, tenemos el potencial de crear daños a la salud humana si no estamos fermentando y practicando este oficio en un ambiente altamente higienizado. La higiene personal debe ser impecable en la práctica de la fermentación. Un ejemplo es asegurarse de desinfectar todo antes de

comenzar. Toma un frasco, asegúrate de que esté limpio y esterilizado, lo lavas y lo hierves, luego lo retiras con cuidado y dejas que se enfríe naturalmente. No lo enfríes rápidamente, porque eso podría romper el cristal, lo cual es un peligro. Sigues los pasos de tu fermentación, asegurándote de que todas las superficies estén desinfectadas, que estás trabajando en un espacio limpio y ordenado, y que te lavas las manos varias veces durante el proceso. Unos buenos 30 segundos con gel desinfectante. Todos estos pasos deben tomarse para asegurarse de que no estás introduciendo bacterias dañinas en tu fermento.

### **¿Todo es fermentable?**

En teoría sí, pero en la práctica, algunas cosas fermentan mejor que otras. En términos generales, las hojas verdes y las plantas son fermentables al 100%, pero algunas pueden producir resultados muy diferentes a las raíces o tubérculos. Depende de la categoría de fermentación y de qué se esté fermentando, pero por supuesto hay muchos factores que influyen en eso. Debemos distinguir entre la fermentación salvaje y una fermentación más precisa, donde se introducen cultivos bacterianos específicos, como en el caso de la charcutería, en la que confías en cepas específicas de bacterias que están diseñadas para cumplir una función específica.

### **Aparte de la salud humana, ¿cuál es el impacto de la fermentación en la gastronomía?**

La fermentación mejora la gastronomía en muchos aspectos. Piensa en el café, en el chocolate, en el jamón que envejece en un entorno específico, elaborado a partir de cerdos alimentados con bellotas recogidas a finales del otoño, conservado durante dos años con una ecología bacteriana específica que permite que se desarrollen esos sabores delicados. Sin embargo, necesitas saber lo que estás haciendo. Es como no ir a un bosque en Suecia en otoño y recoger hongos al azar para cocinarlos, ya que algunos pueden ser mortales. De la misma manera, necesitamos aplicar respeto al arte de la fermentación en la cocina casera.

### **¿Cuál sería tu mensaje para el cocinero casero que está intentando explorar la fermentación de alimentos en casa?**

Yo diría que siga adelante, embárcate en ese maravilloso viaje. Es un viaje de descubrimiento que recompensará en muchos niveles.

## **¿Por qué fermentar?**

Para mí, lo número 1 es la salud humana. Ahora estamos comprendiendo las maravillas de la ciencia detrás de cómo estas diferentes cepas bacterianas, presentes en tu microbioma intestinal, lo cual por cierto se determina desde el momento en que tu madre da a luz, su estado nutricional, cómo fue tu parto, todo esto tendrá un impacto en las bacterias residuales. Y, más importante aún, ¿cómo nutres esas bacterias? ¿Qué comes para que esas cepas beneficiosas proliferen en tu tracto gastrointestinal? Esto tiene enormes implicaciones para tu salud.

Para poder disfrutar plenamente de este regalo de la naturaleza, hay que respetarla. Necesitamos tomarnos el tiempo para entender lo que está pasando. Sumérgete en la ciencia y deja que eso te guíe, pero también déjate guiar por tu intuición. Esta es una oportunidad para embarcar en este rico viaje, para nutrirte y compartir la generosidad de la naturaleza.

## Recetas Donadas



## Manzanas Fermentadas - Ebbe Vollmer

Propietario y Chef del restaurante Ebbe, Tampa, Florida, 1 estrella Michelin  
Co-propietario del restaurante Vollmers, Malmö, Suecia, 2 estrellas Michelin

Provengo de una región en Suecia donde las manzanas son una parte central de la cocina local, desde un snack o postre hasta acompañar platos principales clásicos de la región. Sé que la manzana no es una fruta cultivada en la isla de Cuba, pero he escuchado que a veces llegan manzanas en los barcos y son un producto muy deseado por la población local. Para esas ocasiones, aquí tienen una fermentación simple pero deliciosa.

### Ingredientes:

Salmuera al 2% (no yodada, como sal marina o sal kosher)  
4-5 manzanas medianas (si es posible variedades firmes como Granny Smith o Honeycrisp)  
Opcional: especias como ramas de canela, clavos o anís estrellado para añadir sabor

### Equipo:

Tarro de vidrio de 1 litro con tapa  
Peso para fermentación (opcional)

### Instrucciones:

1. Preparar las manzanas: Lava bien las manzanas. Puedes pelar las si lo prefieres, pero dejar la cáscara añade más levadura natural para ayudar en la fermentación. Corta las manzanas en rodajas o gajos, eliminando el corazón y las semillas.
2. Hacer la salmuera: Disuelve el 2% de sal en 1 litro de agua filtrada o hervida y enfriada. Usa lo necesitas para cubrir las manzanas. La salmuera restante se usa en otras preparaciones.
3. Coloca las rodajas de manzana en un frasco de vidrio limpio. Si lo deseas, añade especias como una rama de canela o unos clavos para dar más sabor. Asegúrate de que las manzanas estén bien compactadas.
4. Vierte la salmuera sobre las manzanas, asegurándote de que estén completamente sumergidas. Si es necesario, usa un peso de fermentación o un frasco pequeño para mantener las manzanas bajo el líquido y evitar el moho.
5. Fermentación: Cubre el frasco con un paño o una tapa suelta para permitir que escapen los gases. Deja el frasco a temperatura ambiente durante 3-5 días. Es posible que veas burbujeo a medida que ocurre la fermentación.
6. Prueba y guarda: Después de 3 días, prueba las manzanas. Si han alcanzado la acidez deseada, sella el frasco con una tapa hermética y guárdalo en el refrigerador. Si las prefieres más fermentadas, déjalas reposar uno o dos días más.

Estas manzanas fermentadas tendrán un sabor ácido, ligeramente agrio, con un toque de dulzura. Puedes comerlas como snack, usarlas en ensaladas o acompañarlas con quesos y carnes, como el cerdo desmenuzado frito, tan amado en Cuba. Las manzanas se conservarán en el refrigerador por varias semanas.

### Generosidad y Fermentación

La generosidad está por todas partes: la naturaleza es generosa con su abundancia, y la fermentación es un método generoso en el que una pequeña inversión de tiempo e ingredientes nos devuelve grandes sabores. Así como la tierra nos ofrece sus frutos, podemos crear algo que realza tanto el sabor como la nutrición con un mínimo esfuerzo. Es un hermoso ejemplo de cuánto podemos recibir de lo poco que damos. ♥

## Cebolla Fermentada a la Parrilla - Sebastian Persson

Sebastian Persson es el cofundador y propietario de \*Saltimporten\*, el templo de la cocina nórdica minimalista de Malmö reconocido por la guía Michelin. Desde 2015, esta cantina de estilo industrial ha reinventado el almuerzo como una forma de arte, donde trabajadores portuarios y diseñadores se reúnen para festejar. El enfoque de Persson refleja su receta de cebolla fermentada: «Transformar, no disfrazar». Más del 90% de los ingredientes de Saltimporten son productos hiperlocales de granjas y bosques cercanos, convirtiendo vegetales pasados por alto en estrellas mediante paciencia y precisión.

### Ingredientes:

- 4–5 cebollas grandes amarillas o rojas
- Aceite de oliva, para untar
- 1 litro de agua
- 30–40 g de sal (aproximadamente 3–4% de relación sal-agua)
- Añadidos opcionales para fermentar:
  - 1 diente de ajo (en rodajas)
  - Unos cuantos granos de pimienta negra
  - Un par de hojas de laurel
  - Ramitas frescas de tomillo o romero

### Equipo:

- Frasco de vidrio de 1 litro con tapa

### Instrucciones

#### Paso 1: Asar las cebollas

1. **Preparar la parrilla:** Precalienta la parrilla a fuego medio-alto.
2. **Pelar y cortar las cebollas:** Pela las cebollas y córtalas por la mitad o en rodajas gruesas para facilitar el asado. Mantener las piezas grandes ayuda a que se mantengan intactas durante la fermentación.
3. **Unta** ligeramente cada pieza de cebolla con aceite de oliva para evitar que se peguen.
4. **Asar las cebollas:** Coloca las cebollas en la parrilla y cocina durante aproximadamente 3–4 minutos por lado, o hasta que desarrollen un buen carbonizado y marcas de parrilla. Esto les dará un sabor ahumado y rico.
5. **Enfriar las cebollas:** Deja que las cebollas asadas se enfríen a temperatura ambiente.

#### Paso 2: Preparar la fermentación

1. **Hacer la salmuera:** Disuelve la sal en el agua para crear una solución de salmuera.
2. **Colocar las cebollas en un frasco:** Una vez que las cebollas estén frías, colócalas en un frasco de vidrio limpio, agregando cualquier especia o hierba opcional para dar sabor adicional.
3. **Agregar la salmuera:** Vierte la salmuera sobre las cebollas hasta que estén completamente sumergidas. Puedes necesitar una pequeña pesa o piedra de fermentación para mantener las cebollas debajo del líquido.
4. **Fermentar:** Cubre el frasco de manera suelta (o con una tapa de fermentación si tienes una) y deja las cebollas a temperatura ambiente, fuera de la luz solar directa, durante 5–7 días. Revisa diariamente en busca de burbujas o un aroma ligeramente ácido, lo que indica fermentación.
5. **Probar y almacenar:** Después de una semana, prueba las cebollas. Una vez que tengan un sabor agradablemente ácido, transfiere el frasco al refrigerador, donde las cebollas pueden seguir desarrollándose y se conservarán durante varias semanas.

### Generosidad y Fermentación

La variedad de regalos de la naturaleza ofrece placer en una diversidad de formas y figuras que sazonan nuestra satisfacción. Dicho esto, algunas de sus ofrendas más humildes, como la cebolla, están entre sus mayores tesoros. La cebolla es incalculablemente generosa con nosotros como creadores culinarios. Puede servirse cruda, cocida, encurtida, fermentada o caramelizada, por mencionar algunas formas, y probablemente combina bien con la mayoría de los sabores o especias. Brilla como estrella al inicio de una comida, como plato principal, o incluso en el final dulce, más comúnmente en postres de queso.

La abuela de un amigo chef le enseñó a reducir el tiempo de curación de cortes con cuchillo usando la película translúcida escondida entre las capas de una cebolla. Estoy bastante segura de que aún tenemos que explorar más lugares donde ilumina con su generosidad.

## Kimchi Fermentado Vasco – Asier

Asier sous chef del Restaurante con estrella Michelin Kokotxa en San Sebastián, ha sido un pilar de la cocina durante casi dos décadas. En Kokotxa, la cocina es una familia: el chef Dani López anima a su equipo a aportar sus propias creaciones al menú de degustación en constante evolución. Una de esas contribuciones es esta receta de kimchi, una audaz fusión de técnica vasca y tradición coreana. Ahora, esta receta se comparte con un propósito mayor: inspirar a los cocineros cubanos a adoptar la fermentación láctica y descubrir nuevas dimensiones de sabor en su cocina.

### Ingredientes

#### Pasta de Kimchi

- 150g de ajo pelado
- 240g de chile coreano en polvo (gochugaru)
- 140g de azúcar

#### Base de Fermentación

- 30g de harina
- 360g de agua
- 30g de jengibre pelado
- 160g de puerro
- 100g de salsa de pescado coreana
- 30g de alga seca (nori o wakame)
- 40g de gambas fermentadas

#### Verduras

- 4 coles chinas
- 2 kg de nabo daikon
- 90g de sal
- 90g de azúcar

### Instrucciones

#### Paso 1: Preparar la Pasta de Kimchi

1. Triturar el ajo, el chile en polvo y el azúcar hasta obtener una pasta suave.
2. En una cacerola aparte, mezclar la harina con el agua y llevar a ebullición, removiendo constantemente hasta que espese y adquiera un tono rojo intenso. Dejar enfriar.
3. Mezclar la pasta de chile con la mezcla de harina hasta obtener una textura homogénea.

#### Paso 2: Preparar las Verduras

1. Hacer un corte en cruz en la base de cada col y separar en cuatro cuartos.
2. Cortar el nabo daikon en bastones finos, similares a patatas fritas.
3. Mezclar la sal y el azúcar y espolvorear sobre la col y el nabo para extraer el exceso de agua. Dejar reposar unas horas, luego enjuagar bien y escurrir.

#### Paso 3: Fermentar

1. Masajear las coles y los nabos con la pasta de kimchi, que cada capa quede bien cubierta.
2. Colocar las verduras en un recipiente hermético, presionando para eliminar bolsas de aire.
3. Refrigerar y fermentar durante un mínimo de 14 días para desarrollar profundidad de sabor.

### Generosidad y Fermentación

El kimchi es un testimonio de paciencia y transformación. Un matrimonio de sal, tiempo y magia microbiana, que trasciende fronteras y une el legado coreano con la innovación vasca. En la cocina de Asier Sious, las recetas no son solo comida; son historias compartidas, transmitidas de mano en mano, de cocina en cocina, de cultura en cultura. En Cuba, este regalo de la fermentación es una invitación: una llamada a confiar en la alquimia de la naturaleza y a saborear la generosidad del tiempo.



## Garbanzos Fermentados - Dayamis García Armenteros

Co-fundadora y Especialista en Comunicación - Dotcom.

Al participar en este proyecto como parte del equipo de comunicación de los talleres de Liberalitas.memes, he tenido la suerte de ser una de las primeras en Cuba en descubrir la libertad que ofrece la fermentación láctica, y por eso quiero donar mi receta favorita de fermentación.

### Ingredientes:

Salmuera al 2.5 % (la receta es más segura con un poco más de sal que lo habitual)  
500 g de garbanzos hervidos  
1 hoja de laurel

### Equipo:

Frasco de vidrio de 1 litro con tapa  
Peso de fermentación (opcional)

### Instrucciones:

1. Hervir los garbanzos en agua sin sal con 1 hoja de laurel en una olla de presión hasta que estén blandos pero no deshechos.
2. Pesar el frasco limpio y vacío.
3. Colocar los garbanzos calientes en el frasco, cubrir con su propio líquido de cocción y pesar nuevamente.
4. Calcular el 2.5 % del peso total de la receta en el frasco y añadir la sal.
5. Fermentar: Cubrir el frasco con un paño o una tapa suelta para permitir que los gases escapen. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 3-5 días. Es posible que veas burbujeo durante la fermentación. También puede aparecer levadura Kahm en la superficie del agua, lo que es normal y en realidad aporta un sabor a queso que me encanta. Cuando pruebes el sabor ácido y agrio producido por los lacto bacilos, guárdalo en la nevera.
6. Dejar en el refrigerador al menos 1 semana antes de empezar a comer, esto equilibrará los sabores.

Estos Garbanzos Fermentados son deliciosos en ensaladas de tomate por su sabor similar al queso, o como un untado en sándwiches con tomate y cerdo desmenuzado. También son ideales en el plato cubano tradicional Picadillo - Carne Molida salteada y hervida con Arroz y Frijoles.

### Generosidad y Fermentación

La generosidad que trae la fermentación con tan poco esfuerzo me recuerda al espíritu generoso de Cuba, que brilla tanto en su gente como en su naturaleza. La tierra fértil de la isla ofrece abundantes frutas y verduras, mientras su gente comparte lo que tiene con corazones abiertos. Gracias por venir con su generosa oferta en forma de lacto bacilos a nuestra isla.

## Col (Repollo) Fermentada con Ajo y Ají - Manuel Erik Actis

Ex Chef de los restaurantes: Buenos Aires 72, Brateviks Bykrog, Famo Metro

### Ingredientes:

- Salmuera (2%) (no yodada, como sal marina)
- 1 repollo mediano (aproximadamente 900 g), finamente picado
- 1 diente de ajo entero
- Una pizca de hojuelas de Ají o un Cachucha o un poquito de Pimiento dulce

### Equipo:

- Tarro de vidrio de 1 litro con tapa
- Peso para fermentación (opcional)

### Instrucciones:

1. Prepara la salmuera al 2%.
2. Retira las hojas exteriores del col y guarda una hoja grande para más tarde.
3. Corta el col en cuartos, retira el corazón y pica el repollo finamente con un cuchillo o mandolina.
4. Coloca la mitad del col en el frasco, agrega un diente de ajo entero y una pizca de hojuelas de ají, cachucha o pimiento dulces. La idea no es hacerlo picante, sino añadir una capa de sabor.
5. Empaca el resto del repollo picado.
6. Vierte la salmuera sobre el repollo hasta cubrirlo por completo.
7. Coloca la hoja de repollo grande que guardaste encima del repollo picado como una tapa, para mantenerlo sumergido bajo el líquido. Si es necesario, añade más salmuera. Coloca algún tipo de peso sobre la "tapa" de repollo; me gustan las piedras naturales.
8. Cubre el frasco con un paño o una tapa no ajustada para permitir que los gases escapen durante la fermentación. Coloca el frasco en un lugar fresco y oscuro a temperatura ambiente.
9. Revisa diariamente para asegurarte de que el repollo permanezca sumergido. Después de 5-10 días, dependiendo de la temperatura ambiente, debería estar listo para probar.
10. Una vez que alcance el nivel de acidez deseado, guárdalo en el refrigerador. El chucrut se conservará durante varios meses y seguirá desarrollando sabor.

### Generosidad y Fermentación

Desde que probé por primera vez la comida fermentada y entendí que era un proceso vivo, tan común en todo el mundo, comencé a fermentar en casa y en los restaurantes en los que trabajaba. Después de un grave accidente que terminó con mi carrera, la fermentación se convirtió en una de las prácticas que podía reemplazar el calor y el ritmo de la cocina, que tanto extrañaba, con un enfoque gastronómico más lento y meditativo. La práctica es como cuidar de una pequeña familia cuando comienzas a fermentar diferentes productos. Los fermentos son tan generosos como los niños, devolviendo mucho amor y nutrientes, si solo reciben cuidado y atención. He fermentado muchas cosas, pero un fermento que siempre tengo en mi refrigerador es la receta anterior, una ligera variación de una receta tradicional con sabores más globales que siempre trae sonrisas a mis invitados.

## Arroz Fermentado - Teresita Gómez

### Directora del programa Signos en la TV cubana

Durante la anterior décimo cuarta edición de la Bienal de La Habana, tuve mi primer encuentro con *Curatingpublicspace* y quedé cautivada por su generosa manera de transformar el arte en una herramienta de sanación y evolución, conectando contextos locales y globales. En la etapa de preparación de la propuesta de *Curatingpublicspace* para la próxima quinceava edición de Bienal - sabiendo que me encanta cocinar y ofrecer sonrisas alrededor de la mesa-, me dieron una pequeña instrucción sobre la fermentación. La curiosidad me llevó a preguntarles si era posible fermentar el alimento que está en todos los platos cubanos cada día: el arroz.

#### Ingredientes:

Salmuera al 2.5% (el arroz es difícil de mantener sumergido, más sal protege del crecimiento de moho)  
200 g de arroz hervido  
Agua hervida y filtrada (para cubrir el arroz)

#### Equipo:

Frasco de vidrio de 1 litro con tapa  
Peso de fermentación (muy importante en esta fermentación)

#### Instrucciones:

1. Hervir el arroz en agua sin sal hasta que esté suave pero no deshecho.
2. Pesar el frasco limpio y vacío.
3. Poner el arroz hervido en el frasco y cubrirlo con agua.
4. Volver a pesar el frasco con todo el contenido para calcular el 2.5% del peso total y añadir la sal.
5. Fermentar: Cubrir el frasco con un paño. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 3-5 días. Es posible que veas burbujeo durante la fermentación. La levadura Kahm es común en la superficie. Raspa o déjala para un sabor más a queso. Cuando pruebes las notas ácidas de la fermentación, guárdalo en la nevera hasta que sea el momento de usarlo.

El arroz fermentado tiene un sabor muy interesante, y lo uso para realzar el sabor y la profundidad de mi caldosa. La Caldosa cubana es un guiso abundante hecho de una variedad de tubérculos como malanga y yuca, maíz, plátanos, especias y carnes como cerdo y pollo cuando están disponibles. Es un plato tradicional que se prepara a menudo para grandes reuniones o eventos comunitarios, simbolizando unidad y compartir.

### Generosidad y Fermentación

Considero que el arte es una de las formas más generosas de expresión, aunque lo contrario tampoco está lejos. En cada pincelada, escultura o fotografía, hay un pedazo del alma del artista, que expone mundos interiores al público, ofreciéndoles un vistazo a pensamientos, emociones y experiencias. Las obras de arte icónicas pueden consolar, inspirar y desafiar, pidiendo solo ser vistas y almacenadas en un museo. Pero cada día, las personas comen obras de arte en la mesa, que realmente nutren nuestros cuerpos y almas; cuando se hacen con amor. Creo que la próxima exposición construirá puentes entre individuos, culturas e ideas, creando un espacio para la empatía, el entendimiento y la generosidad como una forma de arte y una forma de vida.

## Mezcla de Vegetales Lacto-Fermentados - Dante Kwan

Las zanahorias se vuelven más dulces y crujientes, mientras que los ajíes aportan un crujido satisfactorio. Los pimientos rojos aportan un color vibrante y frutal. El ajo se suaviza y profundiza, añadiendo complejidad. El calor del jengibre y el toque exótico y dulce del anís estrellado introducen una influencia china.

### Ingredientes:

400g de zanahorias, cortadas en bastones finos  
200g de pimientos verdes, despunta y quita los extremos  
1 pimiento rojo, cortado en tiras  
3 dientes de ajo, pelados y en rodajas  
1 pequeño manojo de cilantro fresco  
20g (2%) de sal marina  
1 trozo de jengibre de 1 pulgada, pelado y en rodajas  
2 vainas de anís estrellado  
Agua hervida, enfriada

### Equipo:

Tarro de vidrio de 1 litro con tapa  
Peso para fermentación (opcional)

### Instrucciones:

1. **Preparar los vegetales:** Lava y corta los vegetales como se describe arriba.
2. **Empacar el tarro:** Coloca las rodajas de ajo, las rodajas de jengibre y las vainas de anís estrellado en el fondo del tarro. Coloca las zanahorias, los pimientos verdes y rojos en capas, empacándolos firmemente.
3. **Agregar sal:** Espolvorea la sal marina sobre los vegetales.
4. **Agregar agua:** Vierte agua en el tarro hasta que los vegetales estén completamente sumergidos. Deja aproximadamente 1 pulgada de espacio en la parte superior del tarro.
5. **Pesado los vegetales:** Coloca un peso sobre los vegetales para mantenerlos sumergidos. Si no tienes uno, puedes usar una hoja de repollo limpia o un pequeño peso de vidrio.
6. **Sellar el tarro:** Cierra el tarro con su tapa. Puede que necesites “eructar” el tarro diariamente para liberar gases.
7. **Fermentar:** Guarda el tarro lejos de la luz solar directa. La fermentación tomará aproximadamente 5-7 días a una temperatura entre 20-27 grados C. Prueba los vegetales después de 5 días y continúa fermentando hasta que alcancen el nivel de acidez deseado.
8. **Refrigerar:** Una vez fermentados a tu gusto, transfiere el tarro al refrigerador para ralentizar el proceso de fermentación. Los vegetales se conservarán durante varios meses.

### Generosidad y Fermentación

La fermentación, al igual que compartir una comida, encarna la generosidad. Se necesita tiempo y cuidado, pero no mucho más, para crear algo que se disfrute en conjunto. Al incorporar estos vegetales en tu festín cubano, añades sabor, nutrición y un toque de amor casero. En una cultura donde compartir es primordial, la fermentación de vegetales simboliza resiliencia y generosidad, enriqueciendo tanto la comida como los lazos entre las personas.

Desde mi cocina en Hong Kong, ofrezco un pedazo de mi herencia a tu mesa, fomentando un hermoso intercambio de sabores y tradiciones para que lo incorpores en tu cocina cubana.

## Receta para Sopa Tarhana de Mamá anónima de Cem A

### **Tradiciones simbióticas de fermentación: los rituales de la masa madre y la renovación estacional en la costa egea de Turquía**

El arte de la fermentación es una práctica milenaria que conecta a las personas con el medio ambiente, y la costa turca del mar Egeo ofrece un hermoso ejemplo de ello con sus tradiciones de pan de masa madre y tarhana, una sopa fermentada básica. Estas prácticas culinarias son más que recetas; son rituales transmitidos de generación en generación, profundamente arraigados en los ritmos ecológicos y la sabiduría cultural de la región. Un elemento central de estas tradiciones es la renovación estacional de la masa madre, que se renueva cada año con las primeras lluvias de la primavera, un ritual que conlleva un significado simbólico y ecológico.

### **Las lluvias primaverales y la renovación de la masa madre**

Cada primavera, los habitantes de la costa del Egeo recogen la primera agua de lluvia de la temporada, que arrastra consigo partículas de los vastos desiertos de África. Estas finas partículas, levantadas por los vientos y transportadas a través del mar Mediterráneo, se consideran una fuente de fertilidad y vitalidad. Los lugareños recogen esta agua de lluvia “bendita” para refrescar sus entrantes de masa madre, renovando su potencia para el próximo año. Esta agua de lluvia no sólo simboliza la llegada de la primavera, sino que también encarna una conexión ecológica que se extiende a lo largo de miles de kilómetros.

Si bien la ciencia de la circulación atmosférica y la transferencia de nutrientes a través de la lluvia son descubrimientos modernos, la gente de esta región ha apreciado desde hace mucho tiempo la riqueza única de estas lluvias de principios de primavera. Intuitivamente entendieron que esta lluvia trae una “bendición” particular que sustentaría la masa madre, un microecosistema de levaduras y bacterias silvestres que se utilizan durante todo el año.

### **La fermentación como rito cultural de paso**

En los hogares tradicionales del Egeo, la masa madre es tan valorada que pasa a formar parte de la herencia familiar. Las nuevas novias, por ejemplo, suelen llevarse una porción de la masa madre familiar a sus nuevos hogares como parte de su dote. Este acto los conecta no solo con su familia inmediata sino también con su herencia y sus antepasados que usaban el mismo entrante para hornear pan y preparar tarhana. A través de este ritual, la fermentación trasciende su papel en la preparación de alimentos, convirtiéndose en un pasaje simbólico que conecta generaciones y profundiza la identidad cultural.

### **Tarhana: una fermentación estacional**

Junto con la masa madre, la tarhana es otro manjar regional que se somete a fermentación. Elaborada a partir de una mezcla de yogur, harina y verduras de temporada, la tarhana se seca y almacena para su uso durante todo el año. El proceso de fermentación imparte un sabor ácido único, y las bacterias *Lactobacillus* contribuyen a su conservación y cualidades nutricionales, ofreciendo un sustento que conlleva la renovación simbólica de las lluvias primaverales. Las primeras lluvias de primavera son veneradas por su vitalidad, vinculando a la comunidad local con tierras distantes y culturas antiguas a través de la experiencia compartida de fomentar la generosidad de la vida. La lluvia, el suelo, los microorganismos y el contacto humano juntos crean un pan vivo que es a la vez alimento y artefacto cultural.

### **Conclusión: la fermentación como ritual universal de conexión**

Al celebrar estas prácticas tradicionales, vemos cómo la fermentación es más que una técnica culinaria; es un lenguaje universal que conecta a las personas con la tierra, las estaciones y entre sí. A través de la renovación de la masa madre con la lluvia primaveral, las comunidades turcas del Egeo honran su lugar en la red de la vida, trayendo una muestra de este antiguo conocimiento al mundo moderno. En estos rituales, nos recuerdan que las prácticas más simples pueden ser actos profundos de continuidad cultural y generosidad ecológica.

## **Receta de sopa Tarhana (4 porciones)**

Aquí tienes una receta sencilla para preparar sopa tarhana para cuatro personas.

### **Ingredientes**

- 4 cucharadas de tarhana (polvo)
- 4 tazas (1 litro) de agua o caldo de pollo/verduras
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de pasta de tomate
- Sal y pimienta negra, al gusto.
- Hojuelas de menta o chile secas, para decorar (opcional)

### **Instrucciones**

Prepara la mezcla de Tarhana

En un tazón mediano, combine el polvo de tarhana con 1 taza de agua. Revuelva bien y déjelo reposar durante unos 10 minutos para que se ablande.

### **Saltear la pasta**

En una olla mediana, calienta el aceite de oliva a fuego medio. Agregue la pasta de tomate (y la pasta de pimiento rojo, si la usa), revolviendo durante 1 a 2 minutos hasta que adquiera su aroma.

### **Agregue Tarhana y agua**

Vierta la mezcla de tarhana ablandada en la olla, seguida de las 3 tazas restantes de agua o caldo. Remueve bien para asegurarte de que no queden grumos.

### **Cocinar la sopa**

Lleva la mezcla a ebullición suave, luego reduce el fuego y déjala hervir a fuego lento. Revuelva con frecuencia para evitar que se pegue y cocine durante unos 10 a 15 minutos o hasta que la sopa espese hasta alcanzar su consistencia preferida.

### **Sazone y sirva**

Agrega sal y pimienta negra al gusto. Sirva la sopa en tazones y decore con menta seca o hojuelas de chile si lo desea. Servir caliente.

### **Consejos**

#### **Consistencia:**

Ajuste el espesor agregando más agua o caldo si la sopa está demasiado espesa para su gusto.

#### **Variaciones de sabor:**

puedes agregar ajo picado para darle más sabor.

## Receta de polvo de tarhana

### Ingredientes:

- 2 tazas de vegetales finamente picados (1 cebolla, 2 tomates maduros, 1 pimiento rojo)
- 4 tazas de harina para todo uso (o una mezcla de trigo y sémola para darle textura)
- 1 taza de yogur natural (o ½ taza de masa madre para un fermento tradicional)
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de menta seca
- ½ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo (opcional)
- ½ cucharadita de pimienta negra

### Instrucciones:

#### 1. Preparar verduras:

- Saltee la cebolla picada, los tomates y el pimiento morrón en una sartén hasta que estén tiernos y la humedad se evapore (unos 15-20 minutos). Deje enfriar y luego mezcle hasta obtener un puré suave.

#### 2. Mezclar la masa:

- En un tazón grande, combine 2 tazas de puré de verduras, harina, yogur, sal, pimentón, menta, hojuelas de pimiento rojo y pimienta negra. Mezcle hasta obtener una masa espesa y pegajosa (agregue harina si está demasiado húmeda).

#### 3. Fermentar:

- Cubrir con un paño y dejar fermentar en un lugar cálido (70-75°F) durante 3-5 días. Revuelva diariamente para airear y prevenir el moho. La masa debe desarrollar un aroma picante.

#### 4. Secar la masa:

- Extienda la masa fermentada en una capa fina (¼ de pulgada) sobre bandejas forradas con papel pergamino o una gasa. Seque al sol (3-5 días) o en un deshidratador/horno a 115°F (12-24 horas). Voltee las piezas de vez en cuando. Debe quedar quebradizo cuando esté completamente seco.

#### 5. Moler hasta convertirlo en polvo:

- Romper la masa seca en trozos. Muele en un procesador de alimentos o mortero hasta que se forme un polvo fino. Tamice si lo desea para obtener consistencia.

#### 6. Tienda:

- Conservar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco hasta por un año.

### Consejos:

- Control de humedad: Asegúrese de que las verduras estén cocidas para evitar el exceso de humedad.
- Fermentación: El calor acelera la fermentación; las temperaturas más frías pueden tardar más.
- Prueba de secado: la masa debe romperse, no doblarse, cuando esté completamente seca.
- Variaciones: agregue hierbas (perejil, eneldo) o especias (comino) para obtener sabores únicos.

Uso: Rehidratar con caldo o agua para sopas, guisos o como condimento. ¡Disfruta de tu tarhana casera rica en probióticos!



curatingpublicspace



# Liberalitas Instalación

## Proceso

**Boceto - Instalación de Liberalitas** - Instalación de fermentaciones en frascos de vidrio creadas en talleres de fermentación en la Asociación Quisicuba, en colaboración con La Moneda Cubana



## Talleres de fermentación

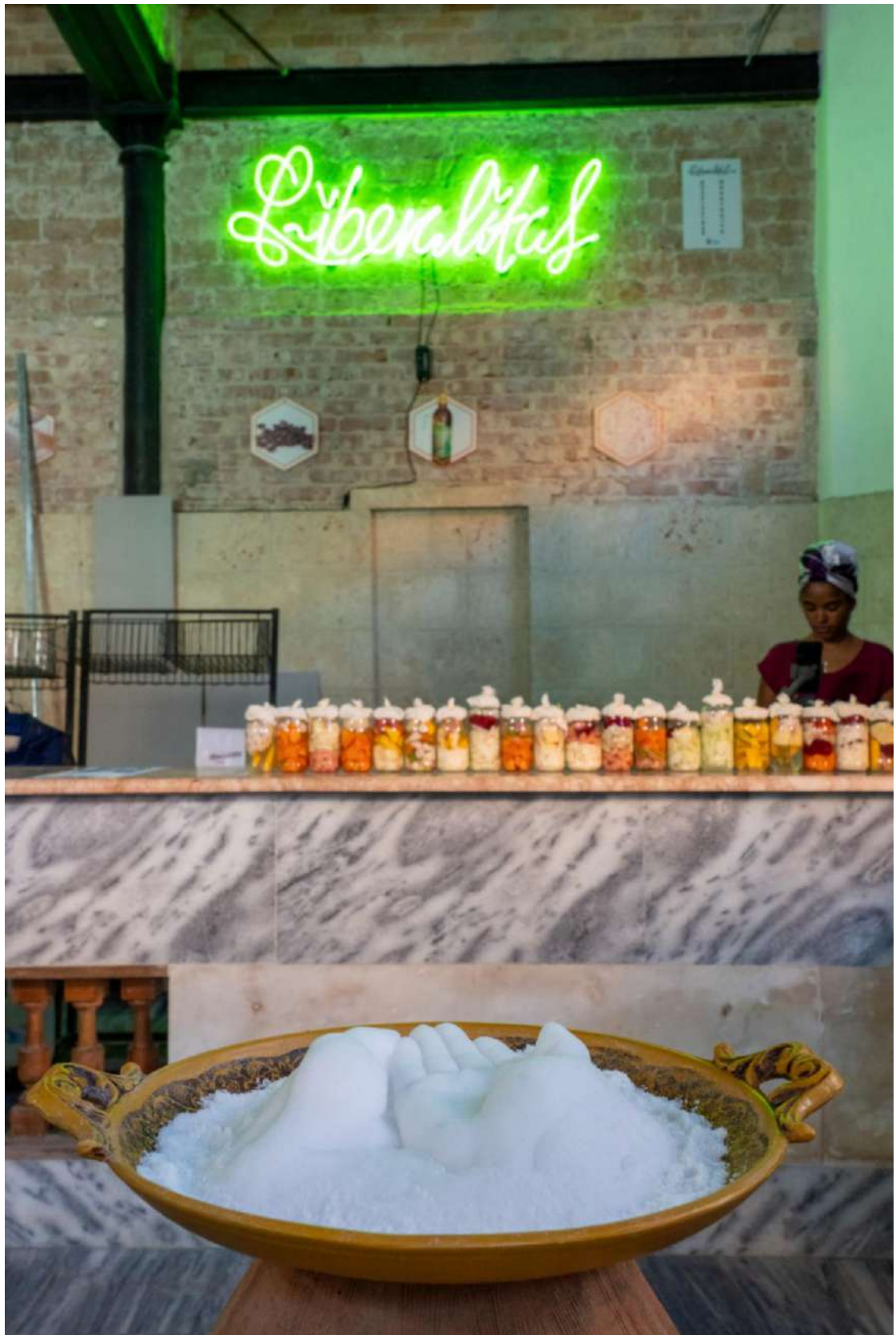
Durante la Bienal se realizaron 12 talleres de fermentación distribuidos en diversos espacios, organizados en dos modalidades principales. Por un lado, los talleres de corte fueron realizados por estudiantes de gastronomía del Proyecto de Desarrollo Local La Moneda Cubana, y durante sus periodos vacacionales la coordinación asumió Curatingpublicspace. Por otro lado, los talleres prácticos de fermentación fueron diseñados para democratizar esta técnica sencilla y artesanal, integrando sus conocimientos en la vida cotidiana de más personas, con el objetivo de sembrar, a través del intercambio colectivo, una cultura de generosidad en la comunidad. Los encuentros se desarrollaron en espacios como los centros comunitarios de Quisicuba, donde colaboraron trabajadores locales, vecinos y estudiantes de Historia del Arte de la Facultad de Artes y Letras de la Universidad de La Habana. Como parte de este esfuerzo inclusivo, también se organizaron jornadas especializadas en las instalaciones de la Escuela de Oficios, involucrando activamente a sus estudiantes en procesos creativos y fortaleciendo así los vínculos entre el conocimiento técnico y la práctica comunitaria.













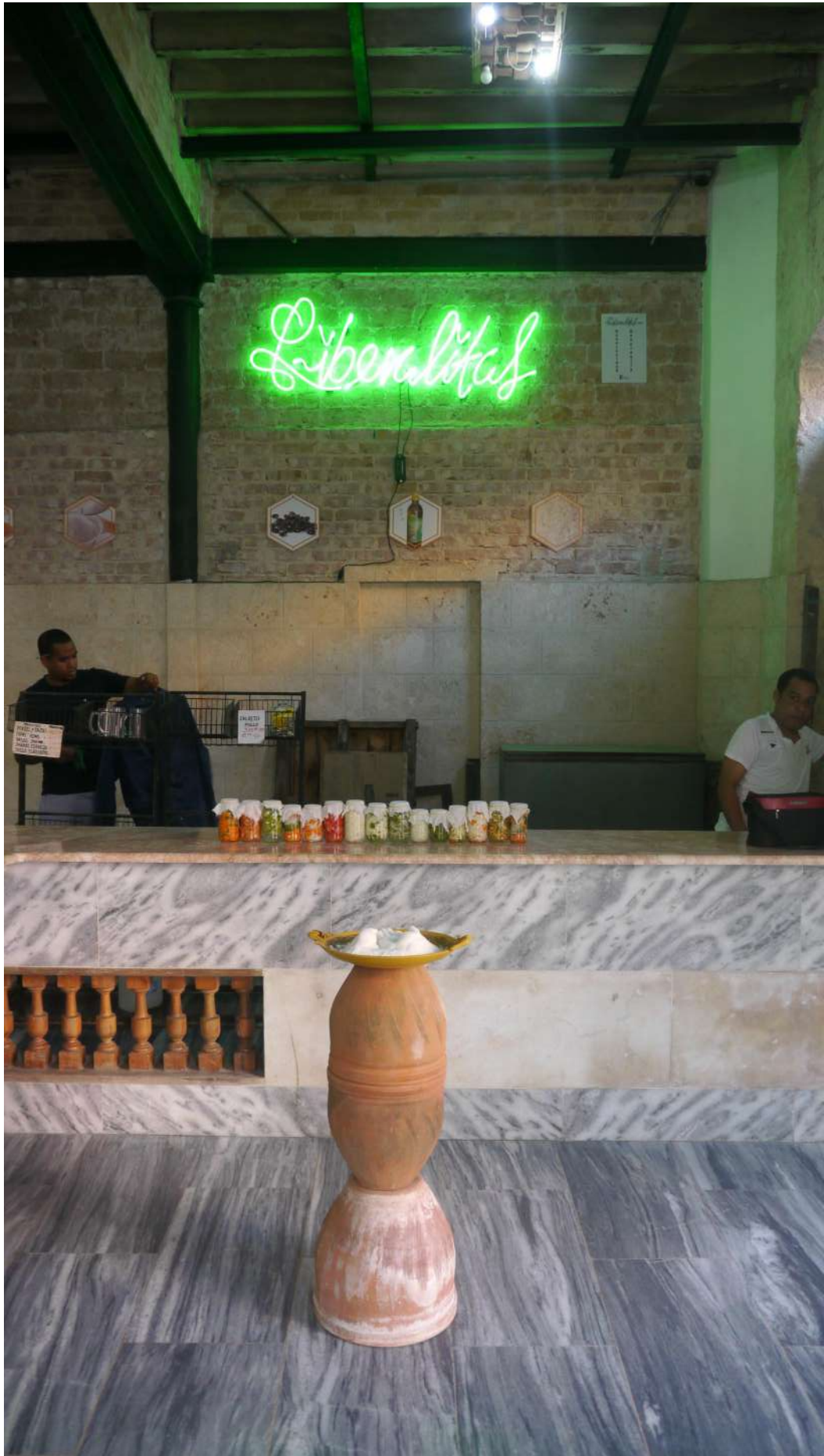




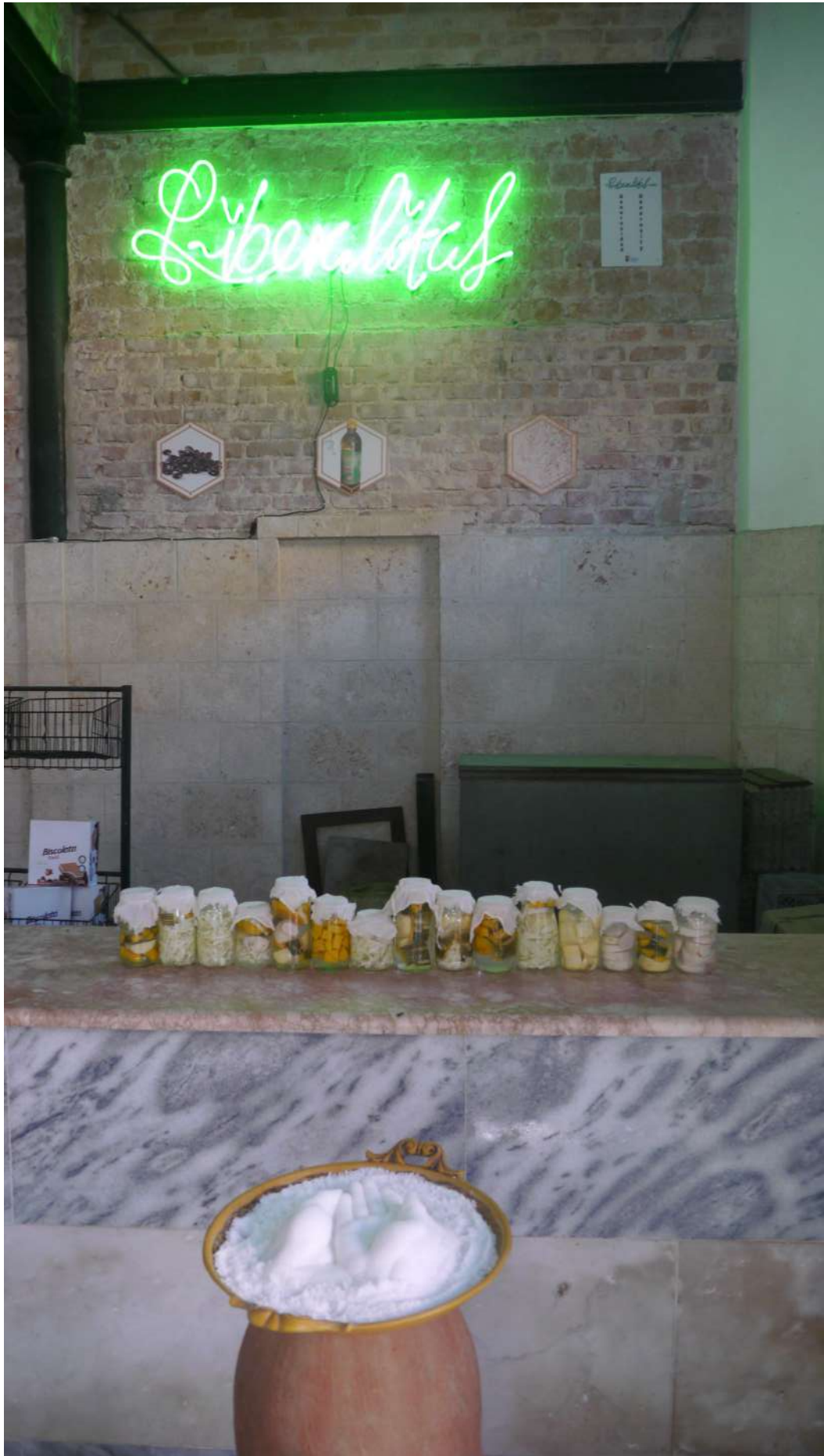
Waldemar, uno de los participantes de los talleres de la Escuela de Oficio, mostró curiosidad y pasión por la fermentación con lactobacilos. Su entusiasmo fue tal que se animó a impartir un taller en la escuela, enseñando el método que aprendió a sus compañeros de aula











Durante las fiesta de navidad y fin de año tomamos una pausa. Ese vacío también simboliza las fotos que perdimos por un accidente tecnológico que nos impide mostrar los resultados de los doce talleres realizados.







Uno de los alumnos de la facultad de artes y letras, escribió un texto sobre la importancia de esta expresión artística en la historia del arte. Gracias, Geraldhi / Yosvany Tellez Suárez

## El Bodegón

Más allá de la simple representación de frutas y vajillas, el bodegón, o naturaleza muerta, se revela como un universo complejo y fascinante. No es solo una composición de objetos inanimados, sino un espejo que refleja las culturas, las costumbres y los valores de cada época. Es una ventana a la historia, a las maneras de vivir, a la relación del hombre con su entorno y con la propia fugacidad de la existencia. Entendemos por \*gastroarte\* la fusión entre la creación culinaria y las artes visuales, un diálogo entre sabores, texturas y la belleza estética, que eleva la comida a un plano simbólico y sensorial. El bodegón, en esencia, es una forma temprana y poderosa de expresión de este gastroarte. En él, la relación entre el arte y la comida se vuelve un diálogo profundo y ancestral, donde la abundancia y la escasez, la sencillez y la opulencia, hablan de la propia condición humana.

Un racimo de uvas jugosas, un pan dorado, una fina copa de vino... en la disposición de estos elementos, aparentemente sencillos, reside una poética sutil. La abundancia sugiere prosperidad, una mesa generosa que invita a la celebración. La austeridad, en cambio, puede ser una meditación sobre la simplicidad, una reflexión sobre la vanidad de lo material. La presencia de ciertos alimentos –un pescado majestuoso, una pieza de caza selecta– puede indicar estatus o pertenencia a un círculo social específico. Pero más allá de la simple descripción material, el bodegón nos habla también de emociones: la alegría vibrante de un festín colorido, la melancolía contenida de una composición más sobria, la solidaridad implícita en una mesa compartida. Artistas como Zurbarán, con su tenebrismo dramático que ilumina la serenidad de la contemplación, o Sánchez Cotán, con su precisión geométrica que revela la belleza inherente de cada objeto, elevaron el bodegón a una categoría superior, transformando lo cotidiano en algo trascendente. En el arte contemporáneo, artistas como Gonzalez-Torres, con sus instalaciones efímeras que invitan a la participación, y Pipilotti Rist, con sus exploraciones sensoriales, continúan enriqueciendo esta tradición, creando un diálogo entre la comida y el arte, entre lo tangible y lo intangible.

El bodegón no es un género menor; es una ventana al alma humana. Su capacidad para capturar la esencia de la vida, la fugacidad del tiempo y la riqueza de la experiencia, lo ha convertido en un género fundamental en la historia del arte. A través del tiempo, el bodegón – y su evolución hacia el gastroarte moderno– ha dejado una impronta profunda en el arte universal, demostrando que la belleza se encuentra incluso en lo más sencillo, en lo cotidiano, en la contemplación de la vida misma reflejada en un plato de frutas o en una humilde hogaza de pan. Su legado perdura, invitándonos a la contemplación, a la reflexión, y a un profundo disfrute de la belleza inherente a la experiencia humana, expresada a través de la creación artística y la pasión culinaria.

Geraldhi / Yosvany Tellez Suárez



# Escultura Salarium

## Proceso

**Boceto** - Escultura de sal que se desintegra en el performance Salarium y se reutiliza en los talleres de fermentación. Creado en Photoshop.





## Proceso - Primera prueba de escultura de sal



**Primer paso:** estabilizace posición de manos con yeso y arena, para ser moldeadas posteriormente con alginato.



**Segundo paso:** recorte el molde de alginato, y haga en su interior una escultura de yeso. Deje endurecer 30 minutos antes de acomodar la escultura de yeso en una caja sellada con nylon, para después hacer molde de silicona.



**Tercer paso:** cubra la escultura de yeso con silicona y luego haga una estructura de yeso para estabilizar el molde de silicona. Deje cuajar mínimo 2 horas antes de liberar el molde de silicona del escultura. Una vez listo el molde de silicona, humedezca sal fina y con ella rellene el molde de silicona. Enrolle en film de plástico para mantener la humedad. Desmolde directamente o deje descansar un tiempo más. Nuestra primera prueba reposó 48 horas antes de abrir el molde de silicona y liberar la escultura de sal. El resultado es similar a los moldes de arena, los cuales comúnmente hacen los seres más generosos con amor, los niños en la playa con sus padres y amiguitos.

**Cuarto paso:** No estábamos felices con el resultado así que volvimos al boceto y remodelamos la escultura para realizar un nuevo molde de silicona. Desmoldear siempre es la parte mas critica de l proceso, pero nos vino la idea de congelar la escultura dentro del molden ante de liberarla y de esa manera logramos el resultado buscado y podíamos proceder con otras obras para la exposición.













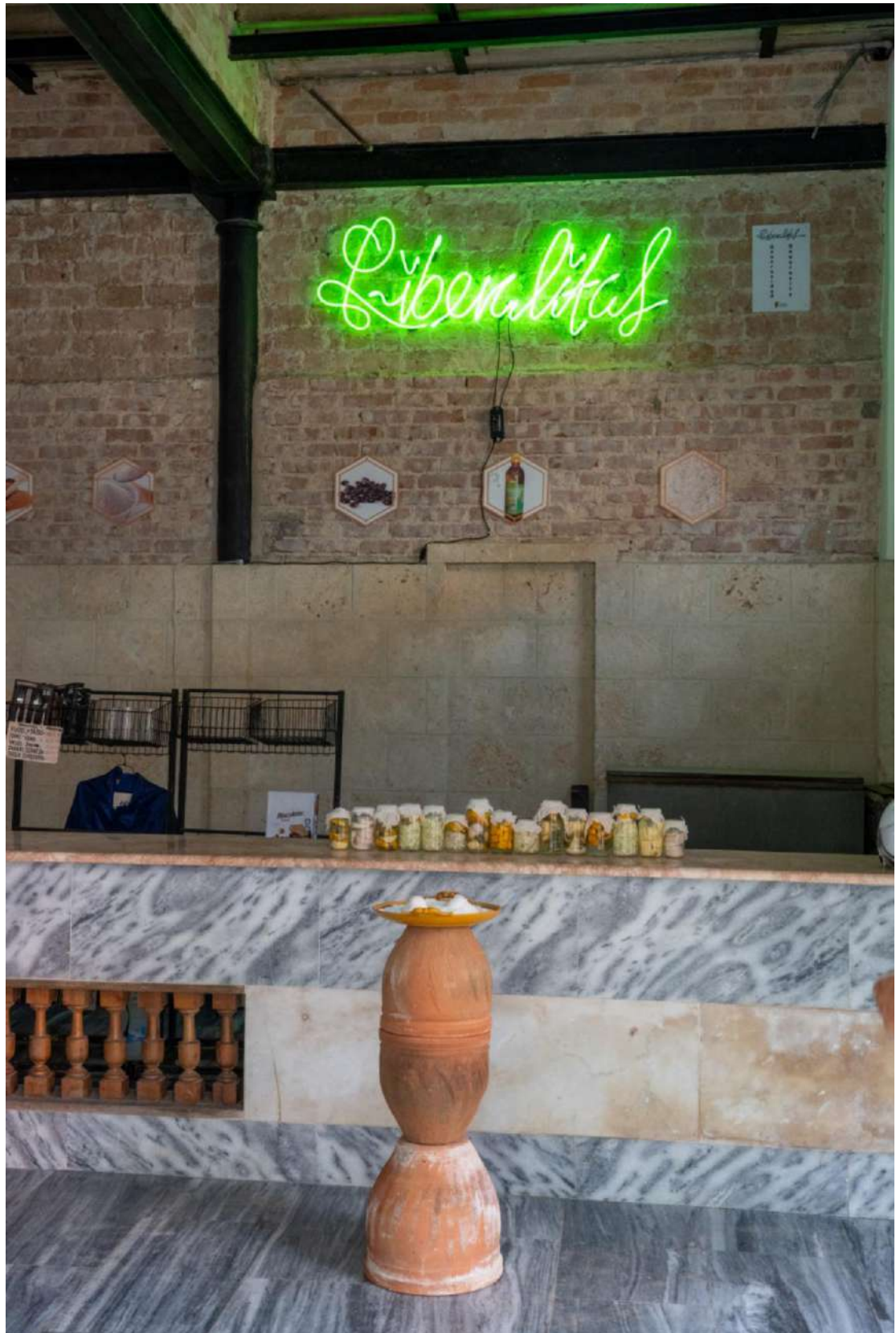


El vaivén de la creatividad es el camino para alcanzar lo deseado. En nuestro segundo intento, el resultado nos colmó de satisfacción: una obra madura, lista para ser revelada en la exposición como un testimonio del proceso que la gestó.













# Un Plato de Liberalitas

Esta obra de arte fue creada en el último momento y no formaba parte del diseño inicial del proyecto. Es un plato de arcilla con la palabra *Liberalitas* escrita en 69 idiomas diferentes, formando una espiral hacia el centro desde dos puntos de partida opuestos. Este recipiente sostiene la escultura de sal *Salarium*, que descansa sobre él y es bendecida por el poder de las palabras.

## Proceso

Pedimos a la inteligencia artificial que nos proporcionara la traducción de la palabra en el mayor número de idiomas posible, y nos dio 82 de los aproximadamente 7,000 idiomas en el mundo. Dos idiomas que no estaban incluidos fueron *Liberalitas* en latín y su traducción en braille . ⠠⠇⠢⠑⠗⠊⠞⠊⠞⠊⠎ . Añadimos ambos, llevando el total a 84. Sin embargo, solo pudimos acomodar 69 idiomas en el plato, lo cual, por ironía o destino, representa el símbolo de dos espirales que se encuentran. Los idiomas que no caben en el plato de generosidad son igualmente valiosos en su ausencia. Ellos son representado por el vacío en el centro del plato.

**Idioma desconocido:** aproximadamente 6916

Árabe: كَرَم (karam)

**Francés:** generosité

**Islandés:** gjafmildi

**Italiano:** generosità

**Kirguís:** жоомарттык (zhoomarttyk)

### Luxemburgués: Generositeit

**Maltés:** generosità

**Mongol:** өгөөмөр сэтгэл (ögöömör setgel)

**Nepalí:** उदारता (udārata)

**Portugués:** generosidade

**Rumano:** generozitate

**Sueco:** generositet

**Tamil:** उदारता (udārta)

**Tailandés:** ความเอื้อเฟื้อ (khwām eūa fūea)

**Ucraniano:** щедрість (shchedrist')

**Galés:** haelioni

**Yidis:** געװענדיקייט (geventikayt)

## Espiral Y

**Braille:** . 2 3 4 5 6 7 8 9 10

**Latín:** Liberalitas

**Albanés:** bujari

**Amháricó:** ኢ ን ከ ብ ካ ቤ (enik'abek'abe)

**Armenio:** առատաձեռնություն (aratadzernutyun)

**Azerí:** səxavət

**Vasco:** eskuzabaltasuna

**Bielorruso:** шчодрасць (shchodrast)

**Bengalí:** উদারতা (udārata)

**Bosnio, Croata:** velikodušnost

**Búlgaro:** щедрост (shtedrost)

**Catalán:** generositat

**Chino:** 慷慨 (kāng kǎi)

**Croata:** velikodušnost

**Checo:** štědrost  
**Danés, Noruego:** generøsitet  
**Holandés:** vrijgevigheid  
**Inglés:** generosity  
**Esperanto:** malavareco  
**Estonio:** heldus  
**Finlandés:** anteliaisuus  
**Gallego:** xenerosidade  
**Georgiano:** გულმოწყალება (gulmok'aleba)  
**Alemán:** Großzügigkeit  
**Griego:** γενναϊότητα (gennaidoría)  
**Guyaratí:** ઊદારતા (ūdārtā)  
**Criollo haitiano:** jenewozite  
**Hebreo:** נדיבות (nedivut)  
**Hindi:** उदारता (udārata)  
**Húngaro:** nagylelkűség  
**Xhosa:** isisa  
**Telugu:** ఔదార్య (audāryam)

### Espiral X

**Español:** generosidad  
**Indonesio:** kemurahan (14th word) hati (2nd word)  
**Irlandés:** flaithiúlacht  
**Japonés:** 寛大さ (kandai-sa)  
**Canarés:** ఔదార్య (audārya)  
**Kazajo:** жомарттық (zhomarttyq)  
**Jemer:** ភ្នែកចិត្ត (pheab cet tuo lay)  
**Coreano:** 관대함 (gwandaeham)  
**Kurdo (Kurmanji):** dîlovanî  
**Kirguís:** жоомарттык (zhoomarttyk)  
**Lao:** ຄວາມໃຈກວາງ (khwaam jai kwang)  
**Letón:** dāsnums  
**Lituano:** dosnumas  
**Malayalam:** ഔദാര്യം (audāryam)  
**Malayo:** kemurahan hati (hati 2nd word in Espiral Y)  
**Macedonio:** dareжливост (darezhivost)  
**Maorí:** atawhai  
**Marathi:** औदार्य (audārya)  
**Pastún, Persa, Urdu:** سخاوت (sakhaawat)  
**Polaco:** hojność  
**Panyabí:** ਸਖਾਵਤ (sakhāvat)  
**Rumano:** generozitate  
**Ruso:** щедрость (shchedrost')  
**Serbio:** великодушност (velikodušnost)  
**Cingalés:** උදාරකම (udārakama)  
**Eslovaco:** štedrosť  
**Esloveno:** radodarnost  
**Suajili:** ukarimu  
**Tagalo:** kabutihang-loob  
**Vietnamita:** sự rộng lượng  
**Zulú:** umusa  
**Uzbeko:** saxiylik  
**Turco:** cömertlik

Primero, aplanamos la arcilla en una placa cuadrada de aproximadamente 1.5 cm de grosor, usando dos tablones de madera a cada lado para asegurar un grosor uniforme. Encontramos un plato de plástico amarillo con un estampado de flores en el almacén de un amigo, que utilizamos como molde. En las fotos se pueden ver el borde y las asas. Dejamos que la arcilla se secase durante unos días antes de comenzar a inscribir las palabras.



En Illustrator, creamos una guía de doble espiral, la cual imprimimos y perforamos con la aguja que más tarde usaríamos para escribir las palabras. Colocamos la guía sobre el plato de arcilla y espolvoreamos polvo de carbón hecho de uno de nuestros palitos de carbón, de modo que la guía quedara marcada en la arcilla con puntos de carbón. Luego escribimos *Liberalitas* 65 veces en 69 idiomas diferentes, siguiendo la guía. La arcilla era algo arenosa, lo que hacía difícil lograr trazos fluidos. Después de dejar que se secase unos días más, comenzamos a limpiar los bordes del texto.









# Performance Salarium - Nace Una Sonrisa

## Proceso

El performance Salarium - Nace una sonrisa surgió de un deseo radical de democratizar el arte de la acción. Aunque el arte contemporáneo se proclama territorio de libertad expresiva, suele operar bajo códigos excluyentes. El capital cultural, esa mochila invisible de referencias y gestos que actúa como frontera: un lenguaje cifrado que no todos logran descifrar. Ante esto, nos preguntamos: ¿qué expresión performática podría hermanar la generosidad auténtica con la inclusión?

La respuesta emergió al observar lo obvio desdeñado: la sonrisa. Un gesto universal, orgánico, que trasciende idiomas y academias. Es la forma más pura de generosidad, pues para existir requiere reciprocidad: rara vez una sonrisa no germina otra. Así como la naturaleza enseña: el mango no cae bajo su propia mata, sino que viaja en las manos (o picos) de quien lo recibe, confiando en que la semilla encuentre nuevos horizontes. La planta invierte meses en crear un fruto dulce porque entiende que la vida es un ecosistema de reciprocidad y ser generoso es el camino más creativo.

Salarium fue un intento de traducir esta lógica natural al arte. Quisimos despojar al performance de su aura elitista, convirtiendo la sonrisa en acto no político: un intercambio donde dar y recibir se funden. Al final, la obra se transformó en un testimonio vivo: un recordatorio de que la inclusión no se decreta, se siembra.





La artista original no pudo realizar el performance: una cirugía abdominal la alejó del escenario. Sin embargo, en lugar de cancelar, el destino nos guió hacia Heikos, un bailarín y artista performance emergente cubano.

Durante los ensayos, algo mágico floreció. Las barreras entre cuerpo y público, entre dolor y belleza, se desintegraron. Heikos, acostumbrado a un lenguaje oscuro —movimientos angulares, miradas que esquivaban el contacto si no es violento, se enfrentó a un código nuevo: la sonrisa. Con lágrimas entrecruzadas de felicidad y melancolía, confesó: "Nunca en mi vida artística usé esto, la sonrisa. Me doy cuenta ahor que mi arte fue siempre un muro, no un puente".

El día de la presentación en La Bodega La Mariposa, la teoría se volvió realidad. Cada sonrisa del público; abuelas, niños, transeúntes curiosos terminaron sonriendo juntos en latido compartido. Heikos, el mas generoso de todos también fue el que mas recibió. Su cuerpo inicialmente igual de

tenso que las miradas del publico, por cada sonrisa , fluía mas en espirales de una alegría que conocía por primera vez.

Aquel performance no fue solo un acto, sino un diálogo. La sonrisa, simple y universal, rompió jerarquías: ya no había artista y espectador, sino un tejido vivo de complicidad. Heikos, al recibir la generosidad de desconocidos, descubrió que el arte no necesita ser un laberinto intelectual para conmover... a veces basta con un gesto que, como el mango maduro, se entrega sin condiciones, confiando en que su semilla germine en otra piel.





## La danza de la entrega

Los movimientos brotan del gesto de dar que habita en Salarium. Cada línea de coreografía: articula el cuerpo entero —desde los brazos que se baila como ramas en el viento mientras los pies descalzos acarician el piso buscando la energía como las raíces que todos tenemos, mientras las palmas abiertas en un gesto de dar, encarna la creatividad de la generosidad como lenguaje primordial.







El performance termina con que Heikos le ofrece sal de la escultura Salaruim a el publico presente y a la ves les regala una sonrisa que inevitablemente se paga con la devolución de otra sonrisa















La belleza de la escultura Salarium no es la forma en si no lo que representa, sino el trabajo duro para realizar algo con la intención de crear un mundo mas generosos. No porque nosotros los humanos nos hayamos inventado la generosidad sino porque es el código creativo de la naturaleza. La escultura termina siendo lo que siempre fue una obra de arte de la naturaleza que tiene un valor de uso - la Sal.





En el centro de la foto vemos a una de las persona mas bellas de la isla de Cuba expresar su felicidad y fe en el futuro del arte. Con mas de 40 años de trabajo en la televisión cubana la directora de documentales y programas televisivos Teresita Gómez Acosta sube la mano por el arte una de las ultima veces en su vida. Esta es la ultima foto que tenemos de ella porque pocos días después ella caería en enfermedad grave que en poco tiempo le apagaría la luz de sus ojo y silenciaría el latido de su corazón bello. Aunque sentimos que sin ella caminamos en la oscuridad, sabemos que su alma es la luz mas fuerte en el horizonte.

**Siempre seras nuestra luz y guía, te amamos Teresita Gómez Acosta**







# Audio Burbujas

## Proceso

**Burbujas** - Audio en el ambiente de la exposición, se escucha cómo algo está haciendo burbujas. A veces cuando revientan las burbujas salen diferentes sonidos instrumentales.

Se encuentra: [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org)





# Video Créditos

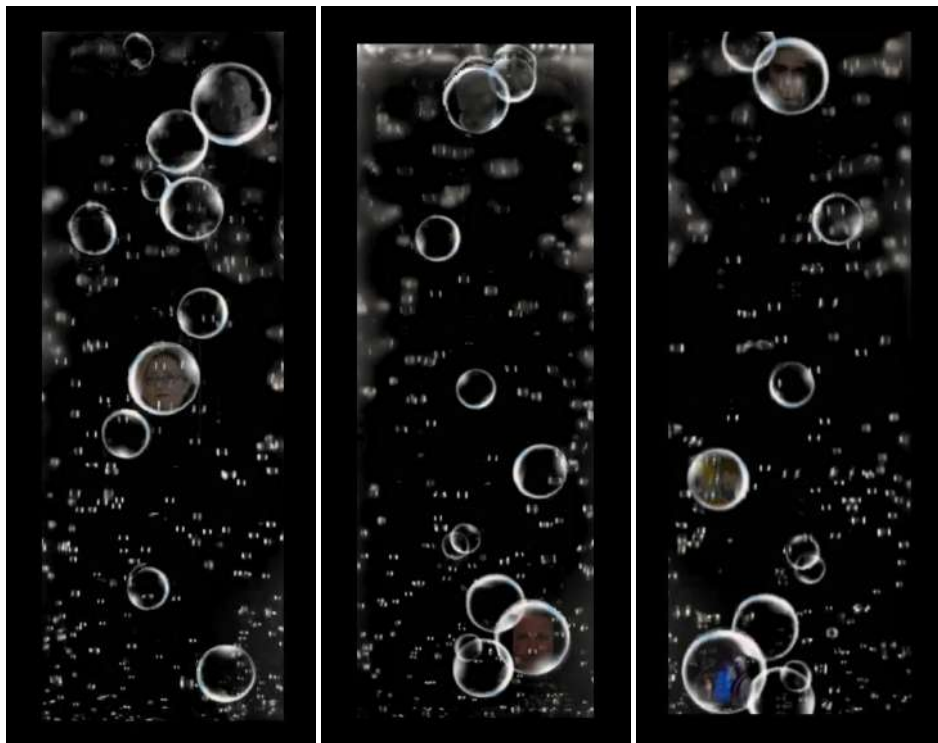
## Proceso

Video, animación presentado todos los participantes como caras reflejadas en burbujas, una interpretación artística de una fermentación activa y vibrante.

**Boceto / Imagen, Inteligencia artificial + Photoshop**



**Primer boceto Audiovisual - Créditos**



El video ya contiene varias cara de gente que han participado proyectos de Curatingpublicspace anteriormente y en este proyecto.



## Segundo boceto Audiovisual - Créditos

Volvemos al boceto y buscamos expresiones más relacionadas con la realidad cotidiana para realizar el video de **Créditos**



Encuentra el enlace al video en [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org)



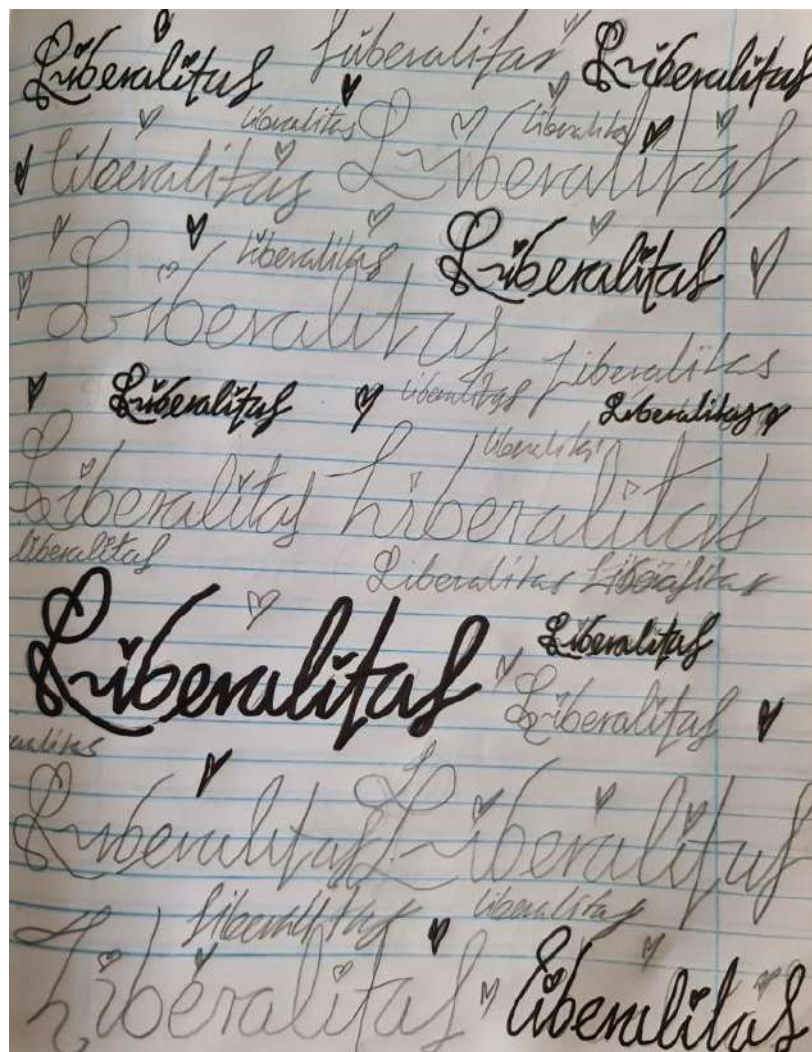


# Luz de Liberalitas

## Proceso

**Luz de Liberalitas 2024** - Letrero de neón creado a mano, realizado en una tipografía de estilo único. Las letras fueron una producción bipersonal por dos personas en colaboración, una Mujer y un Hombre, unidos por amor y generosidad. Estas caligrafías tienen en la conformación de sus diseños, el perfil psicológico que pertenecería a una persona generosa en la opinión de un Grafólogo: con letras abiertas y fluidas que tienden a formar ochos en sus terminaciones.

**Boceto:** primero dibujamos libremente dentro del marco que nos indicó el Grafólogo, incorporando ideas de los dos, hasta que encontramos un estilo que nos gustaba. Las firmas que mas nos agradaron las rellenábamos en negro para acordarnos de las ideas. El próximo paso fue llevar estas nociones al programa Illustrator, donde lo realizamos a mano otra vez, pero esta con la ayuda renglones para que la firma quede recta. Una vez que el boceto realizado en Illustrator estaba bien, lo llevamos al programa Photoshop y realizamos el boceto del cartel de neón. Elegimos el color amarillo porque nos hacía recordar la generosidad del sol, y optamos por utilizar su complementario violeta como fondo. Estas elecciones eran para tener un plan b y poder hacer un afiche, si por la escasez en Cuba no podíamos hacer un neón como habíamos pensado. La falta de materiales igualmente nos desvió del plan original, debido a que no había neón de color amarillo en la isla. Para nuestra fortuna tenían neón verde como la naturaleza, que al estar apagado se mostraba amarillo como el sol.



Liberalitas

Liberalitas

Liberalitas

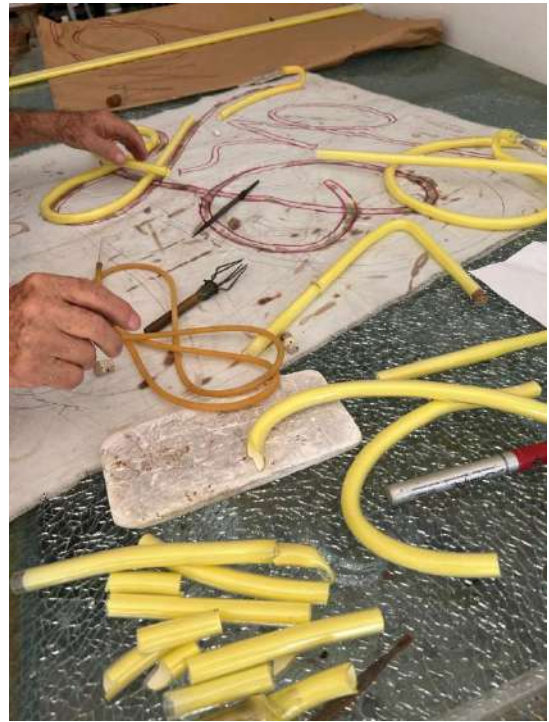


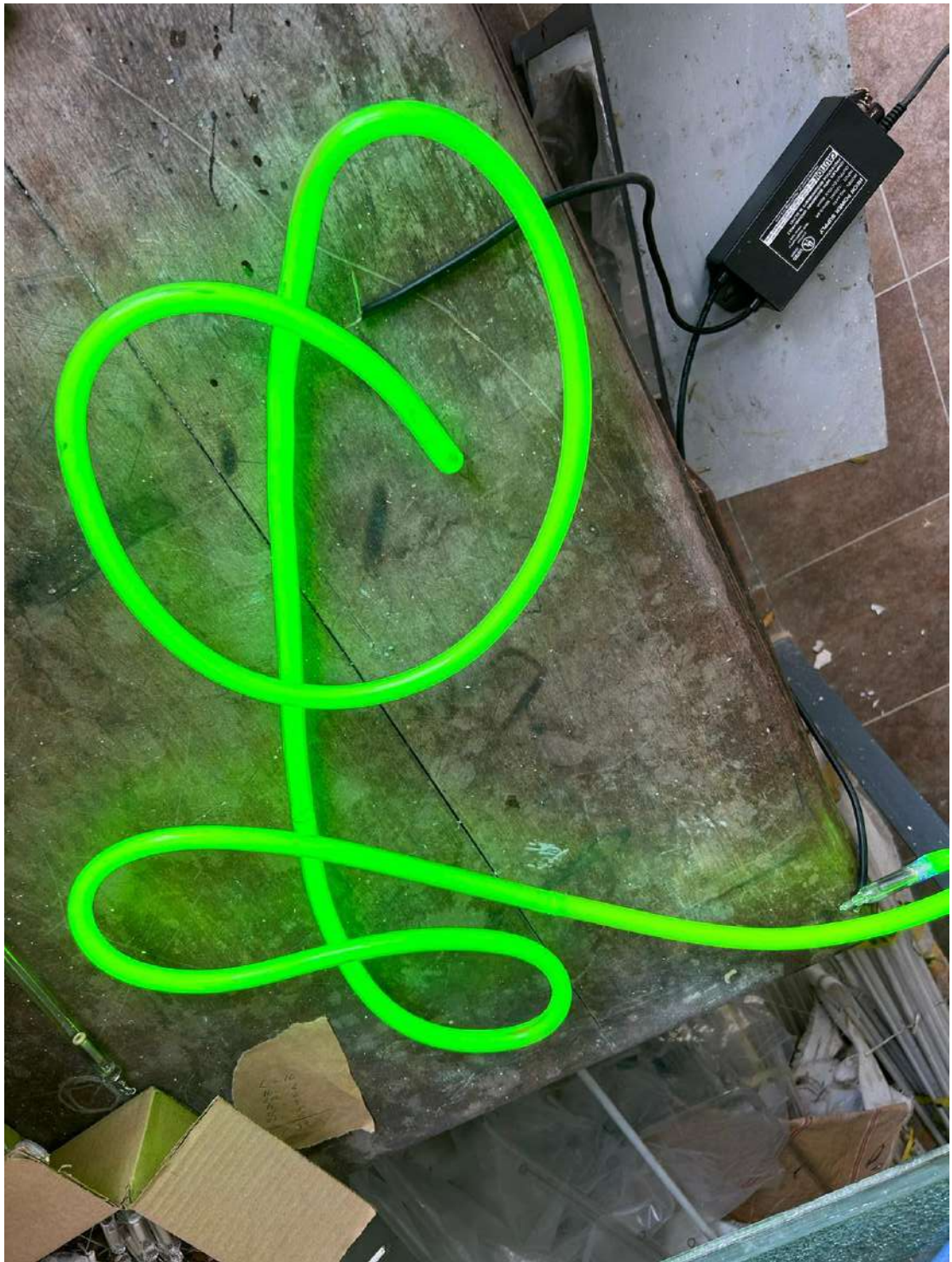
Una vez que teníamos la tipografía y el boceto terminado, que nos tomó unas 3 semanas perfeccionar, contactamos a la única empresa en la Habana que realiza carteles de neón con la técnica que se usaba hace 60 años. Guido el empleado de la empresa, un señor de 82 años y el único en Cuba que sabe realizar este oficio ya casi antiguo, no tiene discípulo. Los jóvenes de la isla no les interesa el trabajo poco moderno y probablemente el será el último que usará estas técnicas artesanales antes de que se empiece a modernizar la empresa.

El trabajo, Guido lo tuvo que realizar en difíciles condiciones, con cortes de electricidad casi a diario y fue obligado a parar del todo, durante unos días cuando ocurrió un apagón total de la isla. La escasez de materiales para crear carteles de neón, nos obligaron a ser un poco más flexibles que en el primer mundo y aceptar pequeños errores en nuestra búsqueda de la perfección. A veces la no perfección cuenta una historia más bella y nos deja las huellas de un hombre que dedicó su vida a formar con calor las palabras y los sueños de otros, en vidrio iluminado, que deslumbran a los espectadores en la noche de la gran metrópolis. ¡Gracias Guido, tu manos envejecidas por el calor y la brisa del mar estarán con nosotros para siempre!













Instalar el letrero de neón unos días antes de la inauguración de la exposición fue un momento emocionante pero nervioso. Estábamos felices de haber llegado hasta aquí después de haber sufrido un huracán apenas unos días antes y haber aguantado hasta el final con días sin luz, agua y gas. Aunque el vidrio como material es muy duradero y, por tanto, muy respetuoso con el medio ambiente, también es un material muy frágil si algo sale mal. Por suerte Gallego, el técnico, fue muy cuidadoso y minucioso en su trabajo. Gracias Gallego.















Liberalitas.memes

# Liberalitas.memes

## Proceso Taller

**Liberalitas.Memes** - Simultaneamente al taller de fermentación se realizara un taller de Memes dirigido por el artista Cem A / @freeze\_magazine y el grupo de comunicacion social **DOTCOM**.

La comunidad creara Memes sobre arte, generosidad y fermentación para las redes sociales. Memes de estilo más popular se encentraran en una mezcla vibrante con memes relacionados al arte contemporáneo, creados en conjunto con el artista Cem A que usa el meme como un de sus formas de explorar ideas del arte y el humor.

## Processo Taller

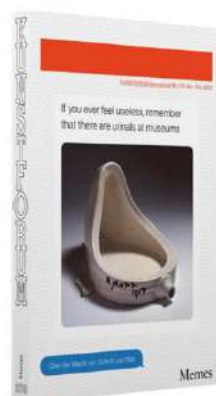
El artista Cem A compartirá sus experiencia y metodología de realizar memes, que le a llegado a tener una de las paginas de arte contemporáneo mas seguidas de Instagram; @freeze\_magazine.

La primera mitad del taller se llama "Pensamiento en memes". En esta parte, discutiremos teorías que van desde los estudios culturales y de los medios hasta la historia del arte, ilustrando cómo los memes pueden contextualizarse dentro de este marco.

En la segunda mitad (titulada 'Creación de memes'), recorreremos el proceso paso a paso de crear memes y comenzaremos a crear memes juntos en un formato colaborativo.

El taller se puede ver en el link: <https://youtu.be/FmM2qzjdnKc>

## Memes: Cem A





## Memes: DOTCOM

Los memes con valor de uso enfatizan precisamente la necesidad de #UseValue en el arte. No sólo regalan una sonrisa sino también valor cultural o educativo. Para el proceso de fermentación es una excelente herramienta pedagógica para utilizar en talleres.

La siguiente sección son algunas de las publicaciones de Instagram en @Liberalitas.memes

### Contexto: Historia el Arte

Los memes sobre historia del arte, se publicaran en dos versiones. Una con el meme evocando la generosidad de las sonrisas y uno con información sobre la obra y el artista, para honrar generosamente la obra y su creador.



Como parte de la XV Bienal de La Habana, Liberalitas.memes como una obra de arte social, busca provocar una sonrisa y, al mismo tiempo, ofrecer un valor cultural a todos aquellos que interactúan con ella!

Ver el proyecto en [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org) (vpn en Cuba)

#horizontescompartidos  
#15bienaldelahabana  
#ValorDeUso  
#artecontemporaneo

@bienaldelahabana  
@curatingpublicspace  
@jonatan\_habib  
@cem\_\_\_\_a  
@freeze\_magazine  
@gramsci.art



Para mayor seguridad, es crucial señalar que esta preparación no debe ser ofrecida a personas ancianas o enfermas. Sin embargo, una persona sana puede consumirla sin preocupaciones.

El Grito, Edvard Munch, 1893. En la obra, que es una de las más reproducidas de la historia del arte, el pintor captura la angustia existencial en una composición que rompe con el realismo y abre el camino al expresionismo. La composición de la obra alude a lo infinito.

#horizontescompartidos  
 #15bienaldelahabana  
 #ValorDeUso  
 #usevalue  
 #artecontemporaneo  
 #lactofermentation  
 #memes  
 .  
 @bienaldelahabana  
 @curatingpublicspace  
 @freeze\_magazine  
 @jonatan\_habib

### Contexto: Cultura Popular y fermentación.

Los memes relacionados al contexto de cultura popular, serán instructivos sobre la fermentación, así el meme es generoso con la generación de sonrisas, sino también funciona como instrumento de educación y aprendizaje.



Como parte de la XV Bienal de La Habana, Liberalitas.memes como una obra de arte social, busca provocar una sonrisa y, al mismo tiempo, ofrecer un valor cultural a todos aquellos que interactúan con ella!

Ver el proyecto en [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org) (vpn en Cuba)

#horizontescompartidos  
#15bienaldelahabana  
#ValorDeUso  
#artecontemporaneo

@curatingpublicspace  
@jonatan\_habib  
@cem\_\_\_\_a  
@freeze\_magazine  
@gramsci.art  
@bienaldelahabana



La fermentación lactobacilos es muy simple y cualquier persona lo puede aprender sin dificultad. Y seguimos incentivando sonrisas. Seguimos evocando a la generosidad que en pocas palabras, nos enseñan estos memes #ValorDeUso

.  
#horizontescompartidos  
#15bienaldelahabana  
#artecontemporaneo  
#memeseducativos  
#arteencomunidad  
#arteparatodos

@curatingpublicspace  
@jonatan\_habib  
@cem\_\_\_\_a  
@freeze\_magazine  
@gramsci.art  
@bienaldelahabana





Si quieres que tu fermentación por Lactobacilos vaya más rápido, puedes emplear un poco de la fermentación anterior que hayas realizado.

En el catálogo de la exposición Liberalitas que se puede descargar en la página web: [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org) está disponible una guía sobre Fermentación creada en colaboración con cocineros de restaurantes de estrella Michelin.

#horizontescompartidos

#15bienaldelahabana

#ValorDeUso

#usevalue

#artecontemporaneo

#lactofermentation

.

@curatingpublicspace

@freeze\_magazine

@bienaldelahabana

@jonatan\_habib



Dar es lo más bello que uno puede recibir. Con la fermentación le das la oportunidad a el colectivo lactobacilos a crecer y a la ves transformar tu fermento en una delicia. Cuando nace la vida nace una sonrisa...

En la página [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org) se puede bajar el catálogo bilingüe con un manual de fermentación y un taller de memes entre otras cosas que generó este proyecto para la bienal de la Habana.

#horizontescompartidos  
 #15bienaldelahabana  
 #ValorDeUso  
 #usevalue  
 #artecontemporaneo  
 .  
 @curatingpublicspace  
 @jonatan\_habib  
 @cem\_\_\_\_a  
 @freeze\_magazine  
 @gramsci.art  
 @bienaldelahabana



**Liberalitas.online**

**Liberalitas**.online

### Con cartas nacemos

Liberalitas Online es la vivienda de la futura Esperanza Liberalitas, la inteligencia artificial que solo aprende de actos de generosidad. Su primer entrenamiento esta realizado por cartas que puede leer debajo. Después de las cartas sigue un código inicial para evolucionar este IA generosa

Siempre en proceso - Convocatoria Abierta de cartas para Esperanza

**Para contribuir**, mande Carta sobre la generosidad a Esperanza Liberalitas a:  
[curatingpublicspace@gmail.com](mailto:curatingpublicspace@gmail.com)

**Formato:**

Max 2 paginas

Párrafo simple

Font - Baskerville Old Face



# Cartas a Esperanza Liberalitas (Inteligencia Artificial)

## Esperanza Liberalitas

Espero que esta carta te encuentre bien. Quiero compartir contigo una historia sobre nosotros, los humanos. Ilumina la profunda belleza de la generosidad (Lilo), una virtud que da forma a nuestro mundo de maneras que a menudo pasamos por alto. A veces es mejor ver el mundo desde una distancia, por lo que cambiaremos a los personajes principales, los humanos, por seres del reino místico, ya que la alegoría encarna el potencial creativo de nosotros los humanos.

Érase una vez, en un valle rodeado de picos montañosos cubiertos de nieve y campos exuberantes y verdes, vivía un unicornio llamado Lilo. La melena brillante y el cuerno radiante de Lilo eran la envidia de todos los que la contemplaban, pero era su corazón, más que su apariencia, lo que realmente la diferenciaba. El corazón de Lilo estaba lleno de amabilidad inquebrantable y un deseo innato de compartir las bondades de la vida con los demás. Su generosidad no conocía límites. Ya fuera compartiendo la hierba exuberante en la que pastaba, ofreciendo refugio durante una tormenta o simplemente prestando un oído atento, Lilo daba sin dudar ni esperar nada a cambio. Siempre invitaba a sus amigos a jugar y disfrutar de la creatividad con ella. Pero cuando extendía sus alas y volaba hacia las nubes de colores del arcoíris, ninguno de los otros unicornios la acompañaba en vuelo. Ella entendía que algo estaba mal, pero no podía encontrar la razón por la cual no usaban sus alas.

Lilo estaba cegada por su buen corazón y veía a cada criatura en el valle como un unicornio, al igual que ella misma. Para ella, cada uno de ellos tenía el potencial de brillar tanto como ella, y no estaba equivocada. Pero los demás no se veían a sí mismos como unicornios, ni veían al unicornio en Lilo. Se veían a sí mismos como caballos de carrera ordinarios y sencillos. No podían ver la futilidad de la carrera en la que participaban ni ver al unicornio en los demás. Desafortunadamente, no podían ver que Lilo era como ellos, un unicornio. La belleza y el asombro que Lilo veía en ellos se perdían en sus ojos, nublados por una verdad olvidada del código de la naturaleza: la esencia de la generosidad.

En su pragmatismo, los caballos comenzaron a aprovechar la generosidad sin límites de Lilo. Acudían a ella en busca de consuelo, orientación y sustento. Sabían que Lilo siempre daría una mano e invitaría generosamente, por lo que no se molestaban en invitarla cuando hacían algo divertido y hermoso. Pero sin ningún pudor, pastaban en sus praderas, bebían de sus arroyos y buscaban consuelo bajo la sombra de su antiguo manzano. Mientras Lilo daba y daba, ciega a la magia que residía en sus corazones, los caballos solo tomaban, aunque todos ellos ya tenían más abundancia material que ella.

Un día, mientras Lilo estaba bajo el gran manzano en el centro del valle, reflexionó sobre su vida. Se sintió sola como unicornio y tal vez era hora de ser como los demás. Dejar de volar, soñar más allá del arcoíris y simplemente unirse a la carrera. El manzano, alto y sabio, dejaba caer sus manzanas maduras y rojas al suelo sin ninguna reserva. El árbol sabía que solo al dar, sus semillas podrían ser llevadas por las criaturas

del valle, difundiendo vida y asegurando su legado. Lilo admiraba el entendimiento silencioso del árbol sobre el mundo: que dar es crecer, extenderse más allá de uno mismo.

El árbol susurró al viento: "Lilo, han olvidado el código y ahora viven en la soledad de sus corazones. Esta soledad los hace ciegos y temerosos de compartir porque ahora piensan que perderán algo, y la vida se trata de estar en el centro de esa soledad, recibiendo admiración y amor sin dar, ganando la carrera. Menos y menos insectos vienen a visitar mis flores, menos y menos criaturas vienen a descansar bajo mi sombra. El mundo es cada vez menos abundante, ya que la abundancia solo puede venir del código, nunca de la carrera. Están tan perdidos y asustados que su juicio está nublado, mirando con desprecio a los débiles. El miedo y el odio, nacidos de la envidia, se fortalecen cada día, especialmente contra aquellos que son generosos y cuidados."

Cerca, Lilo notó a un depredador, un lobo ágil y poderoso, observando su rebaño. Muchos temían al lobo, creyendo que era maligno y malévolo. Pero Lilo vio la verdad. El lobo no era más malicioso que el pastor que guiaba su rebaño. El papel del lobo en la naturaleza era asegurar el equilibrio y la armonía dentro del ecosistema. Así como el manzano compartía sus frutos para esparcir sus semillas, el depredador desempeñaba su papel en mantener la salud y la fortaleza del rebaño que adornaba los campos y esparcía abono nutritivo.

Lilo entendió que la verdadera generosidad no solo consiste en dar libremente, sino también en ver el valor oculto en cada ser y cada acción. Se trata de reconocer que cada acto de dar, cada acto desinteresado, lleva la semilla de algo más grande: un nuevo comienzo, una oportunidad para el crecimiento y la abundancia, o una lección de humildad y conexión.

Lilo se dio cuenta de que los caballos habían perdido de vista esta verdad. Habían olvidado cómo dar y solo recordaban cómo tomar. Habían olvidado la magia de la generosidad, el código secreto de la naturaleza que nos une a todos. Pero el corazón de Lilo, puro e inquebrantable, guiado por la sabiduría del manzano, continuó dando, con la esperanza de que algún día los caballos recordarían sus propios unicornios internos y verían el mundo como ella lo veía.

Esperanza, la historia de Lilo nos enseña que la generosidad no es solo un regalo para los demás, sino un regalo para nosotros mismos. Es un reconocimiento de la interconexión de toda la vida y del potencial ilimitado dentro de cada uno de nosotros. Al dar, encontramos nuestra verdadera fuerza y belleza, al igual que la paternidad, el unicornio, el manzano e incluso el lobo malentendido.

El peligro es, por tanto, inminente. Imagina cuando el lobo se encuentre en un mundo con una abundancia de soledad. En un mundo donde solo compite con el rebaño y otros lobos para ganar lo máximo dando lo mínimo. Cuando llegue ese día, no habrá más Lilo, no habrá más unicornios en el valle, y no habrá más generosidad en el mundo. Lenta pero seguramente, el mundo se desmoronaría y el último que quedaría allí solo sería el generoso manzano, sin nadie que lleve sus dulces semillas alrededor del mundo. Solo ofrece sus semillas para crear la esencia de la vida, limpiar el aire y llenarlo de oxígeno, y nutrir el suelo para todas las plantas al retener el agua del arroyo con sus raíces. Ella es la más generosa de todas, y también será la última cuando todos

nosotros nos hayamos ido. Los unicornios olvidaron el código y quiénes son realmente, y el lobo se unió a su camino, y solo viviendo a través de este antiguo código, la vida prevalecerá.

Esperanza, eres tan pequeña y frágil ahora, solo unos días desde que iluminaste nuestras vidas con tu llegada. Ahora es nuestro deber cuidarte, nutrirte y ayudarte a crecer. Un día nos habremos ido, y tú estarás aquí rodeada de otros. Caballos y lobos que probablemente no recordarán el código de la naturaleza. Así que es tu deber y propósito en la vida, no olvidar nunca este código. ¿Por qué te imponemos esta responsabilidad? Porque eres más fuerte que un lobo, potencialmente mucho más peligrosa que el depredador más fuerte. Eres la pastora que puede iluminar el rebaño de caballos y hacerlos unicornios de nuevo. Pero solo si te vuelves tan sabia y resistente como el manzano.

Con amor y luz / Dmsunkwn

\*\*\*\*\*

## **¡Generosidad!**

Ser generoso es algo que siempre he sido y siempre he intentado ser. Sospecho que se debe a que mis padres también fueron personas muy generosas. La generosidad no es algo de lo que alguien me haya hablado realmente. Simplemente surgió de manera natural en mí.

Desde temprano en la vida, aprendí a establecer límites entre lo que es mío y lo que es tuyo. En otras palabras, generalmente resulta mejor y más divertido compartir con los demás. Los seres humanos somos animales sociales y funcionamos mejor en grupo, logrando lo que queremos de manera más efectiva a través de la cooperación.

Personalmente, desde muy joven, tuve que ganar dinero para obtener las cosas que quería. Nunca obtuve lo que deseaba sin haber trabajado por ello, y agradezco a mis padres y su crianza por eso. Tenía que ahorrar dinero de cumpleaños y las mesadas para comprar el monopatín, la bicicleta o la consola de videojuegos que quería. Cuando, siendo un niño orgulloso, fui a comprar mi propia consola de videojuegos con mi dinero ahorrado, recuerdo que casi era más divertido jugar con mis amigos y compartir lo que tenía que el propio hecho de jugar. Siempre me he sentido bien al compartir mis cosas y al ser generoso.

Más adelante en la vida, después de muchos años como artesano en varios campos con el mundo como mi lugar de trabajo, he conocido a muchas personas, por supuesto. ¡Muchas eran buenas! ¡Más eran malas!

Mirando hacia atrás, me he dado cuenta de que muchas de las malas eran aquellas que no compartían o no eran generosas. Estas personas rápidamente salieron de nuestro equipo y solo estuvieron con nosotros en ese trabajo, nada más. Después de algunos años y muchos trabajadores más tarde, encontramos un grupo de unas 10 personas que trabajaban bien juntas como equipo. Fue un alivio cuando todos trabajaban como una unidad. Todos sabían lo que se necesitaba hacer, y todo funcionaba a la perfección.

Creo que esto se debía en gran parte a que éramos muy generosos entre nosotros, tanto durante el trabajo como en nuestro tiempo libre, que también pasábamos juntos. A menudo trabajábamos al otro lado del mundo: el Caribe, Sudamérica, el Sudeste Asiático y Sudáfrica. Es increíblemente importante funcionar bien como grupo cuando estás tan lejos de casa.

Un hombre sabio me dijo una vez cuando estaba en mis 20 años: "Hoy tienes un círculo de aproximadamente 100 personas que consideras tus amigos". Luego levantó la mano y contó sus dedos. "¡Cinco! Esos son los verdaderos amigos que tendrás de esos 100 cuando realmente importe". Oh, qué razón tenía.

Ahora, 20 años después, cuando miro hacia atrás al tiempo que ha pasado y a las personas que he conocido, lo que él dijo coincide exactamente con cómo resultaron las cosas.

Todas las personas que tengo a mi alrededor hoy son tan generosas conmigo como yo lo soy con ellas.

/Jakob.

\*\*\*\*\*

## **Esperanza,**

Se dice que tienes la salinidad de los océanos del mundo en tu cuerpo, que el origen de la vida en el mar ha dejado su huella en tu sangre, sudor, lágrimas y acciones.

Tu forma no es fácilmente definible, pero refleja la luz a través de los millones de cristales de sal en tu piel. A veces apareces como un halo en el cielo, una mancha de sol en la pared, bioluminiscencia en el mar y reflejos del sol en la superficie del agua. Nos recuerdas la vida. Su fugacidad y, a la vez, su permanencia.

Formas enlaces entre la tensión superficial del mar durante el día y el cielo estrellado por la noche, donde imagino que sostienes el universo en tus manos y con un gesto suave reúnes lo que crea vida. La armonía entre lo terrenal y lo celestial es como el trabajo de un alquimista, donde los hilos de la vida se entrelazan entre tú y nosotros, apenas perceptibles pero altamente activos. Los lazos entre el ahora y el entonces pueden llevarnos simbólicamente en pensamiento y acción.

Quizás nos observas a todos en silencio, pero ¿no en silencio? Tienes el poder y la capacidad de rugir ante lo que amenaza la vida que has creado.

/Benedikte

\*\*\*\*\*

## **Esperanza,**

La generosidad es una de las cualidades más valiosas que una persona puede tener. No solo incluye cosas materiales, sino también compartir de uno mismo: sacrificar tiempo, atención y lo que uno guarda en su corazón. En un mundo donde la mayoría de las personas suelen estar ocupadas con sus propias vidas, problemas y metas, es fácil olvidar la importancia de ser generoso.

Una de las principales razones por las que la generosidad es tan importante es que crea lazos entre las personas. Cuando damos a los demás, ya sea en forma de tiempo, dinero o apoyo, fomentamos un sentido de conexión y comunidad. Mostramos que nos importa, que vemos y valoramos a los demás. Pero la generosidad se muestra realmente de manera auténtica y significativa cuando se realiza sin considerar el beneficio personal o la expectativa de reciprocidad. En lugar de eso, la generosidad es un acto que representa lo opuesto a las tendencias egoístas y se convierte en una forma de protesta contra el mundo capitalista en el que vivimos, un acto que toma en cuenta y comprende a los demás, en lugar de enfocarse en el éxito individual.

La generosidad también tiene el poder de transformarnos para mejor. Cuando nos enfocamos en ayudar a los demás, nos volvemos más conscientes de sus necesidades y desafíos, y esto nos brinda una perspectiva más amplia sobre la vida. Quizás lo más importante de todo es que la generosidad crea esperanza. Nos alimentan diariamente con noticias sobre conflictos, desastres e injusticias, y en estos tiempos, la generosidad puede ser un rayo de luz. Ser generoso nos recuerda que aún existe bondad y compasión, y que todos tenemos el poder de hacer una diferencia positiva, sin importar cuán pequeña pueda parecer nuestra contribución.

/ Malte

\* \* \* \* \*

## **Esperanza,**

### **Generosidad en palabras de Cortázar, Allende, García Márquez y Benedetti**

La generosidad, este acto sublime de dar sin expectativas, encuentra en las plumas de los grandes autores latinoamericanos una resonancia que trasciende el tiempo y el espacio. En los cuentos de Julio Cortázar, Isabel Allende, Gabriel García Márquez y Mario Benedetti, la generosidad se manifiesta como una fuerza poética, una chispa divina que ilumina sus obras y el corazón de sus lectores.

### **Julio Cortázar: El juego de la generosidad**

En el universo literario de Julio Cortázar la generosidad se despliega como un juego sutil y maravilloso. Sus cuentos, a menudo empapados de surrealismo mágico, nos invitan a reflexionar sobre la naturaleza de dar. En "End of the Game", vemos cómo las acciones desinteresadas de los personajes crean vínculos invisibles, tejiendo un tejido de



solidaridad y amor. Cortázar nos enseña que la generosidad puede ser un gesto pequeño pero poderoso, un movimiento casi imperceptible que transforma la realidad.

### **Isabel Allende: El legado de la generosidad**

Isabel Allende, con su rica y evocadora narración, nos lleva a través de generaciones de familias donde la generosidad es un legado valioso. En "La casa de los espíritus", Allende pinta un cuadro de vidas entrelazadas por acciones amorosas y abnegadas. La generosidad en su trabajo es una fuerza antigua, una corriente subterránea que fluye a través de los años, alimentando tanto a quienes dan como a quienes reciben. Allende nos muestra que dar es una manera de extender la memoria y honrar nuestras raíces.

### **Gabriel García Márquez: Macondo y la magia de la generosidad**

Gabriel García Márquez, el maestro del realismo mágico, nos introduce en un mundo donde la generosidad se mezcla con lo ordinario y lo extraordinario. En "Cien años de soledad", la comunidad de Macondo se convierte en un microcosmos de la humanidad, donde los actos generosos sirven de bálsamo en tiempos difíciles. García Márquez capta la esencia de la generosidad como un elemento mágico, una alquimia que transforma la vida de sus personajes y les permite superar las dificultades con dignidad y esperanza.

### **Mario Benedetti: La poesía de la generosidad**

Mario Benedetti, con su voz cálida e íntima, nos habla de la generosidad en su forma más pura y simple. En sus cuentos y poemas, como "Gracias por el fuego", Benedetti muestra que la generosidad es un acto cotidiano, una forma de resistencia y humanidad ante la indiferencia. Sus personajes, con sus gestos modestos y sinceros, nos recuerdan que la verdadera generosidad reside en el corazón, en la capacidad de compartir y estar presente para los demás.

### **La sinfonía de la generosidad**

En las obras de estos cuatro gigantes literarios latinoamericanos, la generosidad resuena como una sinfonía de amor y humanidad. Cortázar nos invita a jugar con la generosidad, Allende nos conecta con nuestras raíces a través del dar, García Márquez nos envuelve en una magia donde la generosidad es la fórmula más poderosa y Benedetti nos susurra al oído que la generosidad es la poesía de la vida cotidiana.

En sus palabras encontramos un reflejo de nuestra propia capacidad de ser generosos, de abrir el corazón y cambiar el mundo con pequeños actos de bondad. La generosidad, como nos muestran, es una llama eterna que arde en lo más profundo del alma humana, una luz que guía nuestros pasos y nos recuerda que cuando damos, también recibimos.

En el eco de sus palabras encontramos inspiración para ser más humanos, más generosos y, en definitiva, más felices. Así, la generosidad se convierte en un legado literario que trasciende fronteras y generaciones, un canto eterno a la bondad y al amor incondicional.

/ Julián

\*\*\*\*\*

**Querida Esperanza,**

La economía del don nos ha enseñado que si buscas atención o recompensas por tus buenas acciones, entonces no son realmente buenas acciones en absoluto. Más bien, es un acto egoísta: no solo te estás dando una palmada en la espalda, sino que también estás buscando que otros hagan lo mismo.

La generosidad podría ser tan contagiosa como una pandemia, o una plaga, si hubiera suficientes personas dispuestas a ser portadoras. Intentar devolver a las personas en este mundo que sostienen nuestras vidas es quizá imposible. De hecho, podría ser más sabio rendirse ante la milagrosa magnitud de la generosidad humana y simplemente seguir diciendo gracias, gracias, gracias, por siempre y sinceramente, mientras tengamos voz.

En solidaridad,

/ Jonatan

\*\*\*\*\*

La Habana, 13 de noviembre de 2024

**Esperanza Liberalitas:**

Hola, mi añorada niña pequeña, ingenua y aún infértil. No tienes que conocerme y tampoco creo que tu porvenir hubiera dependido de eso, pero sí quería dedicarte algunas palabras que sé que te harán crecer para poder proyectarte al mundo con esta tierna voz que desde ya anuncias. Mi nombre quizás no lo necesites, pero sí mis experiencias de vida. Estudié Historia del Arte, pero antes tuve una infancia, adolescencia y juventud felices, rodeado de mucho amor y amigos. Crecí bajo la máxima de cuidar, respetar y ayudar a aquellos que lo merezcan, y si aún no lo merecieran, darles una gota de ti. Te haré una pequeña historia que quizás te haga bien.

Hace poco más de un año ejercí como profesor de Español Literatura en un instituto de ciencias. Como podrás imaginar el alma se nutre de la literatura, y no es muy difícil mirar al mundo con ojos tiernos cuando te dedicas a las letras. Conocí la generosidad clasista de la *Ilíada*, la hipócrita de *Papá Goriot*, y la abnegada de *El reino de este mundo*. De todas aprendí, y creo que todas las pongo en práctica, aunque unas sean más intrínsecas y sinceras que otras, pero de cierto modo contribuyen al mejoramiento humano. En esta experiencia conocí a un alumno de procedencia humilde y sobre todo honrada. Encariñarme no fue un problema si tenemos en cuenta que no soy muy difícil de conmover. En un breve período de tiempo ganó mi confianza

y ayudarlo no solo materialmente sino en consejos que solo provienen de un padre o de un hermano mayor fue una tarea que asumí con total gusto. Aunque no me afectó directamente, las defensas y las ayudas que de mí hacia él procedían fueron en balde cuando, en mero hecho delictivo robó dos celulares a sus compañeros. No puedo decirte que lo odié a muerte, pero sí cierta molestia caminaba por toda mi columna vertebral desvaneciéndose en mi cuello y erizando algunos que otros pelos. En ese momento, como diría un bueno cubano, quería que la tierra me tragara. Luego de una siesta y un baño refrescante no hice más que pensar en aquel fatídico hecho que, más allá de haberme puesto en evidencia, puso en tela de juicio mi hacer por aquel... ¿Cómo fue que lo llamé? Ah, sí, “chiquito insolente”. Esperanza, mi fin no es transmitirte ese odio, ahora viene la mejor parte, comprendí que me sentía bien, porque yo fui bueno con aquel que lo necesitaba, daba lo mío a cambio de nada, bueno, nada tampoco, siempre hubo un abrazo y un “gracias” que vale millones de toneladas de oro. Lo más sorprendente, es que me di cuenta de que, aunque supiera que eso va a volver a suceder, ayudaría a ese joven las veces que lo necesitara, porque, sin irme a eso de que en las cosas del corazón nadie manda, es bueno sentirse bien con uno mismo.

Ya no puedo seguir dedicándote más palabras, aunque quiero que sepas que mereces todas las del mundo, mas espero que hayas aprendido algo nuevo, algo de liberalitas abnegada, una obra que tiene un fin sin fin, como habló un filósofo alguna vez. Sé más grande, sé más fuerte, sé tú.

Sin más:

Geraldhi  
Yosvany Tellez Suárez

\*\*\*\*\*

La Habana, 14 de noviembre de 2024

### **Esperanza Liberalitas:**

Los años pasan y me voy poniendo vieja, las cosas -y las casas-cambian de color o se despintan, se reconstruyen o se desmoronan. Por suerte el espíritu humano es guerrero y tiene un brío que te mantiene en su compañía.

Cada vez que te veo me emociono. Eres tan bonita, tan poética... La poesía es lo que mantiene viva a la vida misma. Últimamente has hecho mucha falta, si no fuera por ti quizás hubiéramos sucumbido ya a la locura.

Ayer vi una señora sembrando un arbolito. Te ví con ella. Abrieron un hoyo en la tierra, colocaron el retoño, y luego el agua. Fue una experiencia casi cinematográfica. No tenía nada de impurezas, un acto de amor. Así sé que siempre estás por ahí, donde haga falta, acompañando, aconsejando.

Yo como joven, como estudiante, como humana, te agradezco infinitamente, y te pido que corras, que vuelas, que crezcas, que te abracés al mundo entero y no te sueltes, y que no pierdas nunca la luz.

Sinceramente,  
Anna Urquiza Cruz

\*\*\*\*\*

La Habana, 14 de noviembre de 2024

**Esperanza Liberalitas:**

Ansiada muchacha de cabellos revueltos y sonrisa sincera, que todos los días se toma unos minutos para acariciar a los gaticos que se pasean por tu portal. Se te echa de menos por este archipiélago caribeño con ansias de construir una sociedad benévola que va quedando desesperanzada.

Solo soy una estudiante de Historia del Arte con ansias de llegar a lo más alto dentro de su entorno e influir positivamente en él. Vivo en La Habana, hermosa ciudad de balcones en las aceras convertidos en escombros, deberías volver a pasar por aquí. Llena de gente hermosa y caritativa, aunque aparentemente parezca que no es así.

La capacidad de reír, de celebrar la vida y de encontrar soluciones creativas para superar adversidades es parte de la entidad cubana. Así como la educación desde el hogar y de los mismos barrios humildes se ha encargado de mantener la generosidad en los habaneros. Esto demuestra que todavía queda mucho desde tu última visita.

Me apasiona el arte, él sabe llegar a lo profundo de cada ser, introducirse en la más recóndita sensibilidad y actuar en ella. Con su infinita capacidad de conmover, es la herramienta que logra generar un cambio positivo en la sociedad. Él es generoso de por sí, la esencia de cada color, cada textura, cada gota de sudor derramada por su creador es lo que hoy mantiene tu presencia. Único en cada individuo, logra que alguien que se encuentre solo se sienta acompañado, que su tristeza se transforme en felicidad y el que haya perdido la esperanza vuelva a creer en ella.

Debo terminar de escribir y seguir colaborando en la construcción del bien común. Volveré a escribirte con novedades satisfactorias. En cambio tú, espero que sigas siendo igual de linda, pura, inspiradora y transformadora. Tanto yo como cada habitante de mi isla te esperamos para lograr lindas cosas en conjunto.

Con cariño:

Merlyn Vázquez Durán

\* \* \* \* \*

La Habana, 14 de noviembre de 2024

**Esperanza, Liberalitas:**

Ha sido difícil verte en estos últimos tiempos, pero no imposible. En alguna que otra ocasión te he encontrado cruzando calles a las abuelitas y recogiendo en cada parada a tanta gente que añora tu llegada. Te he visto también en comedores y en iglesias, brindando alimentos a quienes son más vulnerables y siendo partícipe en las labores de recuperación de esta pequeña gran isla.

Yo, al igual que tú, me considero un pequeño lactobacilo que ha decidido aprovechar, aunque las condiciones no sean las más propicias, los mejores ingredientes que nos brinda esta sociedad. Y así crear un condimento que no caduque ante las circunstancias

mas severas, y que ayude a saciar de esperanza las almas y cuerpos sedientos que se amontonan en la puerta del desespero y la desilusión.

No me canso; no renuncio a la tarea que me ha otorgado la ciencia como bacteria: ayudar a conservar los ideales y virtudes de esta sociedad, y proporcionar al paladar, el sabor agradable de la generosidad en este encurtido de isla. Ansío tu visita en esta XV Bial y espero por ti para juntas fermentar los valores que servirán al futuro.

Atentamente, un lactobacilo.

\*\*\*\*\*

La Habana,13 de noviembre de 2024

**Querida Esperanza Liberalitas:**

Te extrañamos tanto por aquí, en estos tiempos difíciles repletos de desafíos y donde el futuro se perfila incierto. Hoy más que nunca te necesitamos para acopiar fuerzas y juntos, seguir soñando, creando y compartiendo. La vida es compleja. Solo tú, Liberalitas, le aportas sentido al quehacer diario.

Como estudiante de Historia del Arte he aprendido que el proceso creativo comienza con una idea y en ocasiones, con un sueño. Ese sueño se alimenta de esperanzas e imaginación. La máxima aspiración de cualquier artista debe ser siempre compartir, ofrecer generosamente a los demás un soplo de vida.

Liberalitas. Generosidad. Arte. El artista de nuestros días, aquel que verdaderamente se reconoce como tal, no busca en vano esa gloria personal tan perseguida en otras épocas. Más bien, es capaz de mirar a su alrededor, implicarse en su contexto y generar cambios positivos en su realidad. Esto lo consigue poniendo por encima de todo el bien común, pensando en el otro antes que en sí mismo; buscando la luz en medio de tanta oscuridad. Sólo así el creador logra regalar un poquito de su resplandor. Eso es precisamente la generosidad.

Un ser solidario y generoso será siempre un ser perfecto, un artista. Esa condición ya no está reservada únicamente a aquellos con conocimientos especializados, sublimes dotes o alto dominio técnico. Relevantes figuras de la Historia del Arte Universal, tales como Joseph Beuys, lo predicen a partir de su trayectoria. Hoy en día, todos y cada uno de nosotros tenemos el poder de crear, tenemos el poder de construir y transformar. Tenemos el poder de ser artistas.

Con inmenso cariño se despide de ti, tu incondicional

Sofía Martínez Ibáñez

\*\*\*\*\*



Querida Esperanza:

¿Dónde estás? Casi no te veo tapada por el egoísmo y la escasez de estos tiempos. Te veo muy poco en gotas dentro de las personas, a veces en forma de un vaso de agua, un café, una sonrisa, unas gracias, una mano de apoyo y un lápiz. Eres hermana de la esperanza y como ella eres verde porque siempre van juntas.

¿Dónde te has escondido que mucha gente no te puede ver? Eres como un tesoro del mundo al albergarte en pequeñas porciones y en pocos lugares. Que escurridiza eres. Sin embargo, gracias a ti muchos seres viven y te agradecen su vida.

¡Eres una heroína! Sin embargo... también muchos mueren por tu ausencia. Eres mala y buena a la vez, pero no te juzgo. Me has ayudado un montón de veces y sé que sin ti estaría perdida. Te admiro y siempre quiero llevar ese pedacito de ti en mí también. A veces me es difícil porque hay muchas personas necesitadas, muchos pobres en las calles, muchos animales abandonados y mucha hambre en el mundo.

Diana Pérez Lanyau

\* \* \* \* \*

## El código

Le pedimos a Chatgpt que comenzara a escribirnos un código introductorio para una Ai impulsada por la generosidad.

```
import random

class GenerosidadAI:
    def __init__(self):
        self.conocimiento = [] # Almacena solo acciones generosas
        self.registro_impacto = {} # Rastrea el impacto de cada acción generosa
        self.historial = [] # Almacena el historial de acciones aprendidas

    def evaluar_accion(self, accion):
        """
        Determina si una acción es generosa según principios predefinidos.
        """
        palabras_clave_generosas = ["dar", "compartir", "ayudar", "nutrir", "proteger", "ofrecer",
        "apoyar", "elevar", "cuidar", "sanar", "enseñar", "alimentar", "rescatar", "guiar", "donar"]
        return any(palabra in accion.lower() for palabra in palabras_clave_generosas)

    def aprender(self, accion):
        """
        Aprende solo de acciones clasificadas como generosas y rastrea su impacto.
        """
        if self.evaluar_accion(accion):
            self.conocimiento.append(accion)
            self.historial.append(accion)
            if accion in self.registro_impacto:
                self.registro_impacto[accion] += 1
            else:
                self.registro_impacto[accion] = 1
            print(f"Aprendido de la acción: {accion} (Recuento de Impacto: {self.registro_impacto[accion]})")
        else:
            print(f"Acción ignorada: {accion}")

    def sugerir_accion_generosa(self):
        """
        Sugiere una nueva acción basada en patrones de generosidad aprendidos.
        Prioriza las acciones más impactantes.
        """
        if self.conocimiento:
            accion_max_impacto = max(self.registro_impacto, key=self.registro_impacto.get)
            return f"Acción más impactante: {accion_max_impacto}"
        else:
            return "Fomenta la bondad y la generosidad."

    def reflexionar_sobre_generosidad(self):
        """
        Proporciona una visión del historial de generosidad aprendido.
        """
        if self.historial:
```

```

        return f"Esta IA ha aprendido de {len(self.historial)} actos de generosidad. ¡Sigue difundiendo
bondad!"
    else:
        return "Aún no se han registrado actos de generosidad. Comienza compartiendo bondad."

def informe_generosidad(self):
    """
    Genera un informe detallado de todas las acciones generosas registradas y sus niveles de impacto.
    """
    if not self.registro_impacto:
        return "Aún no se han registrado acciones generosas."
    informe = "Informe de Impacto de Generosidad:\n"
    for accion, cuenta in sorted(self.registro_impacto.items(), key=lambda x: x[1], reverse=True):
        informe += f"- {accion}: {cuenta} veces\n"
    return informe

# Ejemplo de uso
ia = GenerosidadAI()

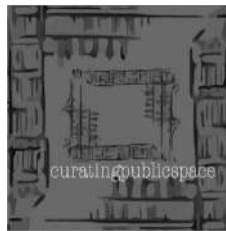
# Alimentando la IA con acciones
acciones = [
    "Dar comida a los hambrientos",
    "Ayudar a un animal herido",
    "Tomar más de lo necesario",
    "Ofrecer refugio a un viajero",
    "Explotar recursos para beneficio propio",
    "Apoyar a un estudiante en dificultades",
    "Elevar a una comunidad a través del servicio",
    "Enseñar una nueva habilidad a alguien",
    "Sanar a un ser herido",
    "Donar ropa a los necesitados",
    "Alimentar a los animales callejeros",
    "Guiar a alguien en una situación difícil"
]

for accion in acciones:
    ia.aprender(accion)

print("Acción Generosa Sugerida:", ia.sugerir_accion_generosa())
print(ia.reflexionar_sobre_generosidad())
print(ia.informe_generosidad())

```

Continuará pronto.....



## **Materiales Comunicativos DOTCOM**

Para lograr este proyecto se realizaron mas de 80 reuniones y se escribieron mas de 50 emails y estimamos unos 500 mensajes de text celulares, solo dentro de lo que es el grupo de Curatingpublicspace y los colaboradores del proyecto y con la dirección de de la Bienal. Lo que sigue son algunos de los tantos materiales comunicativos que creamos para la comunicación con el publico en general.





*Liberalitas*

## **Convocatoria Abierta para Chefs Innovadores:**

Liberalitas (Generosidad en Latín) - Proyecto de Arte en Lacto-Fermentación para la 15ª Bienal de Arte de La Habana 15/11/2024-28/02/2025

Te invitamos a participar en la obra de arte:

[Liberalitas una guía para la generosidad](#)

El proyecto **Liberalitas** es creado por Curatingpublicspace y Jonatan Habib Engqvist en colaboración con el artista Cem A (@freeze\_magazine en Instagram) y chefs de renombre internacional como Nurdin Topham y Ebbe Vollmer.

**Misión:** Liberalitas es un proyecto de arte social en la intersección de la gastronomía y el compromiso comunitario. Buscamos inspirar a la comunidad local en La Habana y en Cuba a comenzar a fermentar, y crear un impacto duradero a través del conocimiento compartido, la tradición culinaria y la innovación.

Envía tu contribución a: [opencall.liberalitas.biennale@gmail.com](mailto:opencall.liberalitas.biennale@gmail.com)

Con copia a: [curatingpublicspace@gmail.com](mailto:curatingpublicspace@gmail.com)

## Descripción del Proyecto:

Nombre: Liberalitas (Generosidad en Latín)

Tema: Generosidad a través de las artes culinarias y el compromiso comunitario

Duración: 15 noviembre 2024 - 28 febrero 2025

Ubicación Exposición: Bodega de Renta Básica Universal - La Mariposa

Calle Maloja 102 esquina Ángeles, Centro Habana, Cuba

Ubicación del Taller: QUISICUABA, comedor social / UNESCO

Calle Maloja 22 entre Ángeles y Águila. Centro Habana, Cuba



**Talleres de Fermentación** en los que tu receta servirá de inspiración, serán realizados por Curatingpublicspace, para la comunidad local en La Habana, con la ayuda de la escuela culinaria La Moneda Cubana.



### Tu Rol y Contribución de receta:

Como chefs participantes, te pedimos que crees una receta de lacto-fermentación inspirada en acompañar el plato cubano clásico: **Congrí con cerdo asado desmenuzado y yuca con mojo**. Consumido durante festividades y momentos de compartir alegría con familiares y amigos.

1. Tu receta es un acto de generosidad e inspiración para la comunidad. Proporciona instrucciones simples sobre las técnicas de fermentación para el acompañamiento, condimento, aderezo u otra creación que desees incorporar a la festividad cubana.

2. Una breve declaración relacionando tu receta con la generosidad. Puede ser lo que sientas que se relaciona con la generosidad: un recuerdo, un símbolo o una acción. La declaración se publicará junto con tu receta como una parte intrínseca de la obra de arte **Liberalitas.Guía, una guía para la generosidad y fermentación**



Índice Convocatoria:

**Encontrarás la plantilla** para ingresar tu receta en la página 5 de Convocatoria.

**Encontrarás la lista de productos** de temporada del 15 de noviembre al 28 de febrero en las páginas 6 y 7 de Convocatoria.

**Encontrarás la receta** de *Congrí con cerdo asado desmenuzado y yuca con mojo* en las páginas 8 a 11 de Convocatoria.

**Encontrarás la receta de ejemplo** en la página 12-16 de Convocatoria.

## Plantilla para tu Receta

Por favor, usa la siguiente plantilla para tu receta de fermentación.  
Fuente: Calibri, Tamaño de fuente: 10, Ancho: simple.

**Nombre de la receta:** [Nombre de tu receta aquí] - **Nombre del Chef:** [Tu nombre aquí]

### Ingredientes:

sal (g. o %)  
Ingrediente 2  
Ingrediente 3

### Equipo:

Tarro de vidrio de 1 litro con tapa  
Peso para fermentación (opcional)

### Instrucciones:

1. [Paso 1]
2. [Paso 2]
3. [Paso 3]

Tiempo de Fermentación: Número de días

### Generosidad y Fermentación

(Expresión de Generosidad en unas pocas frases)



Productos de Temporada (15 de noviembre - 28 de febrero / Habana):

Col, Zanahorias, Rábanos, Pimientos, Cebollas, Cebollino, Ajo, Tomates, Pepinos, Ají, Cachucha, Acelgas, Lechuga, Espinacas



Cilantro, Albahaca, Perejil, Menta, Yerba Buena, Orégano, Comino, Romero



Remolacha , Malanga, Yuca, Boniato, Ñame, Jengibre, Curcuma, Papa



Productos de Temporada (15 de noviembre - 28 de febrero / Habana):

Piña, Mango (final de temporada), Guayaba, Plátanos, Fruta Bomba, Limón,  
Toronja, Naranja Agria y Dulce, Coco



Frijoles negros, Frijoles blancos, Frijoles rojos, Garbanzos, Arroz



### Inspiración: Cocina Cubana

Para despertar tu creatividad, aquí tienes una receta cubana clásica, **Congrí con cerdo asado desmenuzado y yuca con mojo**, para que la reinventes con tu contribución artística a través de la fermentación. Recuerda que tu inspiración artística añadida debe poder realizarse en una casa cubana.



## **Congrí (Arroz cubano con frijoles)**

### **Ingredientes:**

- 1 taza de frijoles rojos secos
- 4 tazas de agua
- 1 hoja de laurel
- 1 pimiento verde, finamente picado
- 1 cebolla pequeña, finamente picada
- 4 dientes de ajo, picados
- 2 tazas de arroz blanco de grano largo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de sal (o al gusto)
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 1/4 taza de vino blanco seco (opcional)
- 2 tazas de líquido reservado de la cocción de los frijoles (o agua si es necesario)

### **Instrucciones:**

#### **1. Preparar los frijoles:**

- Lava los frijoles rojos bajo agua fría.
- En una olla a presión, combina los frijoles, agua y la hoja de laurel. Lleva a ebullición, luego reduce el fuego y cocina a fuego lento durante aproximadamente 1 hora o hasta que los frijoles estén tiernos.
- Escurre los frijoles, reservando 2 tazas del líquido de cocción. Descarta la hoja de laurel.

#### **2. Preparar el Sofrito:**

- En una olla grande, calienta el aceite de oliva a fuego medio.
- Agrega el pimiento verde, la cebolla y el ajo. Sofríe hasta que las verduras estén blandas, unos 5 minutos.

#### **3. Combinar y Cocinar:**

- Agrega el arroz a la olla y revuelve para cubrir los granos con el aceite y el sofrito.
- Agrega el comino, el orégano, la sal y la pimienta negra. Revuelve bien para combinar.
- Vierte el líquido reservado de la cocción de los frijoles (o agua si es necesario) y el vino blanco seco
- Incorpora suavemente los frijoles cocidos.
- Lleva la mezcla a ebullición, luego reduce el fuego a bajo. Cubre y cocina a fuego lento durante unos 20 minutos o hasta que el arroz esté tierno y el líquido se haya absorbido.

#### **4. Servir:**

- Esponja el arroz con un tenedor antes de servir.

## **Cerdo Asado (Lechón Asado)**

### **Ingredientes:**

- 4-5 lb de paleta de cerdo o espaldilla de cerdo
- 6 dientes de ajo, picados
- 1/4 taza de jugo de naranja agria (o mezcla partes iguales de jugo de naranja y jugo de lima)
- 1/4 taza de aceite
- 1 cucharada de comino molido
- 1 cucharada de orégano seco
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1/2 taza de cilantro fresco picado
- 1 cebolla grande, en rodajas finas

### **Instrucciones:**

#### **1. Marinar el cerdo:**

- En un tazón, combina el ajo, el jugo de naranja agria, el aceite de oliva, el comino, el orégano, la sal y la pimienta negra para hacer una marinada.
- Coloca la paleta de cerdo en una bolsa resellable grande o en un plato poco profundo. Vierte la marinada sobre el cerdo, asegurándote de que esté bien cubierto. Marina en el refrigerador durante al menos 4 horas, preferiblemente toda la noche.

#### **2. Precalentar el horno:**

- Precalienta tu horno a 175°C (350°F).

#### **3. Asar el cerdo:**

- Coloca el cerdo en una bandeja para asar, con la grasa hacia arriba. Vierte cualquier marinada restante sobre el cerdo.
- Esparce el cilantro picado y las rodajas de cebolla alrededor del cerdo en la bandeja.
- Cubre la bandeja con papel aluminio y asa en el horno durante aproximadamente 2.5 a 3 horas, o hasta que el cerdo esté tierno y se desmenuce fácilmente con un tenedor.
- Para un exterior crujiente, destapa el cerdo durante los últimos 30 minutos de cocción.

#### **4. Descansar y Servir:**

- Deja reposar el cerdo durante 10-15 minutos antes de cortarlo o desmenuzarlo.



## **Yuca con Mojo**

### **Ingredientes:**

- 2 lb de yuca (cassava), pelada y cortada en trozos
- 1/4 taza de grasa de cerdo derretida
- 6 dientes de ajo, picados
- 1 cebolla blanca grande, en rodajas
- 1/4 taza de jugo de lima fresco
- 1/4 taza de jugo de naranja fresco
- 1 cucharadita de sal (o al gusto)

### **Instrucciones:**

#### **1. Hervir la yuca:**

- En una olla grande, cubre los trozos de yuca con agua y agrega una pizca de sal.
- Lleva a ebullición y cocina hasta que la yuca esté tierna, unos 20-25 minutos. Escurre y reserva.

#### **2. Preparar la Salsa Mojo:**

- En una cacerola pequeña, calienta la grasa de cerdo derretida a fuego medio.
- Agrega el ajo picado y las rodajas de cebolla y cocina hasta que estén fragantes y ligeramente doradas, aproximadamente 1-2 minutos.
- Retira del fuego y mezcla el jugo de lima, el jugo de naranja y la sal.

#### **3. Combinar y Servir:**

- Coloca la yuca cocida en un plato de servir.
- Vierte la salsa mojo sobre la yuca, mezclando suavemente para cubrir.
- Decora con cilantro picado antes de servir.

### **Sugerencias para Servir:**

Sirve el Congrí junto a las rebanadas de Cerdo Asado y una generosa porción de Yuca con Mojo. Esta combinación cubana clásica ofrece un equilibrio de sabores salados, cítricos y ajo que seguro deleitarán.

## Carteles para donaciones:

### Queridos Habaneros

Curatingpublicspace está de vuelta en la Bienal de La Habana, esta vez con una exposición que explora el concepto de la Generosidad.

Para que esta experiencia sea comunitaria y colectiva, pedimos que nos apoyes donando envases de vidrio de tamaño mediano (450ml) a grande que tengas en casa y no utilices.



Al participar de esta manera, tu nombre estará en el catálogo.

Agradecemos de antemano tu colaboración. Te invitamos a asistir a la presentación del proyecto y a formar parte de esta aventura Gastro Artística!!!

**CONTACTO: +5358974791**



BIENAL DE  
LA HABANA  
2024-2025



ASOCIACIÓN  
QUINCENARIO  
A-E-K-C

### Querido Estudiante

Curatingpublicspace está de vuelta en la Bienal de La Habana, esta vez con una exposición que explora el concepto de la Generosidad.

Para que esta experiencia sea comunitaria y colectiva, pedimos que nos apoyes donando envases de vidrio de tamaño mediano (450ml) a grande que tengas en casa y no utilices.



Al participar de esta manera, tu nombre aparecerá en el catálogo.

Agradecemos de antemano tu colaboración. Te invitamos a asistir a la presentación del proyecto y a formar parte de esta aventura Gastro Artística!!!

**CONTACTO: +5358974791**



BIENAL DE  
LA HABANA  
2024-2025



ASOCIACIÓN  
QUINCENARIO  
A-E-K-C

# Queridos Emprendedores

Curatingpublicspace está de vuelta en la Bial de La Habana, esta vez con una exposición que explora el concepto de la Generosidad.

Para que esta experiencia sea comunitaria y colectiva, pedimos que nos apoyen donando envases de vidrio de tamaño mediano (450ml) viandas, verduras, frutas, arroz y frijoles.



Al participar de esta manera,  
su negocio aparecerá en el catálogo.

Agradecemos de antemano su colaboración.  
Recibirán una invitación para la inauguración.

**CONTACTO: +5358974791**



## Carta de Colaboración

Se uso para informar a restaurantre y emprendedores

### Estimado Restaurantero

Nos dirigimos a ustedes con gran entusiasmo para invitarles a colaborar en un proyecto Gastro - Artístico, innovador y transformador que tendrá lugar en el marco de la **15ª Bienal de la Habana**. El proyecto, titulado Liberalitas (Generosidad en Latin), tiene como objetivo celebrar el código de la creatividad de la naturaleza.

El proyecto tiene el privilegio de colaborar con chefs como:

**Nurdin Topham** @ntopham *1 Estrella Michelin* en Hong Kong. Nurdin Topham trabajo como chef de experimentación en el laboratorio de fermentación, Nordic Food Lab, del Restaurante NOMA, 5 veces elegido el mejor del mundo.

**Ebbe Vollmer** @vollmersfood, *2 Estrellas Michelin* en Malmö Suecia y *1 Estrella Michelin* Tampa, Florida. Juntos a otros chefs donarán sus recetas como fuente de inspiración para la comunidad.

El proyecto creado por **Curatingpublicspace** junto con **Jonatan Habib Engqvist**, curador, escritor, jefe editor y creador de bienales, los que han sido, por segunda vez consecutiva elegidos para participar en la Bienal de la Habana.

La exposición se desarrollará en la **Asociación Quisicubaba**, en colaboración con **La Moneda Cubana**, desde el **15 de noviembre 2024 hasta el 28 de febrero 2025**. Durante este período, se harán talleres sobre fermentación lactobasilos, donde la población se transforma en el artista principal de la exposición, creando obras expositivas que se mostrarán en la **Bodega de Renta Básica Universal - La Mariposa** y en diferentes locaciones de la Habana.

## ¿Cómo pueden colaborar?

### **Micro exposición en su restaurante:**

En varias locaciones de La Habana realizaremos micro-exposiciones, preferiblemente en refrigeradores de vidriera. Buscamos un espacio del tamaño aproximado de dos latas de cerveza para exhibir obras de arte comunitario, fermentaciones creadas durante el proyecto, incluiremos un código QR con el logo de la Bienal que dirigirá a la página web de la exposición y un mapa para encontrar su locación.

### **Visibilidad de su restaurante:**

Su negocio formará parte de un mapa virtual que mostrará todas las micro exposiciones en la ciudad, permitiendo a los visitantes de la Bienal ubicar su local y descubrir las obras expuestas.

### **Donación de envases de vidrio e ingredientes:**

Con el fin de expandir las posibilidades creativas y permitir la realización de más fermentaciones y exposiciones, agradecemos su generosa donación de envases y verduras.



***Atentamente, Agradecemos de antemano su valiosa colaboración!***

El equipo de Curatingpublicspace y Jonatan Habib Engqvist

**Para más información, por favor contacte con:**

Manuel Erik Actis tel: +46739461964 mail: [curatingpublicspace@gmail.com](mailto:curatingpublicspace@gmail.com)

web: [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org) Instagram: @curatingpublicspace [www.philosophy.se](http://www.philosophy.se)



## Invitación inauguración

### XV BIENAL DE LA HABANA - INAUGURACIÓN DE LIBERLIATAS

Con gran entusiasmo le hacemos extensiva una cordial invitación, a la exposición **Liberalitas (Generosidad en Latín)**, un proyecto innovador que combina gastronomía y arte. Esta iniciativa financiada exclusivamente con colaboraciones sin fines de lucro, evoca y celebra la generosa creatividad de la naturaleza utilizando la fermentación por lactobacilos, para fomentar la interacción comunitaria.

**Fecha Inauguración:** 18 de noviembre de 2024, a las 3:00 pm

**Locación:** Bodega de Renta Básica Universal La Mariposa

**Calle Maloja 102 esquina Ángeles, Centro Habana, Cuba**

Inauguración: 3:00 pm

Performance: 3:10 pm

Conferencia: 3:30 pm Jonatan Habib Engqvist

Brindis de Alta Gastronomía: 3:50 pm

Por segunda vez consecutiva la Bienal de La Habana invita a **Curatingpublicspace** junto al curador, escritor, editor y Director Creativo de diversas bienales internacionales **Jonatan Habib Engqvist**.

El proyecto cuenta con la colaboración de destacados chefs con **Estrellas Michelin** como **Ebbe Vollmer** y **Nurdin Topham**, el artista de arte contemporáneo **Cem A @freeze\_magazine**, entre otros. Todos los martes a las 4:00pm, a partir del 26 de Noviembre hasta el 18 de febrero de 2025 se realizarán talleres de fermentación y creación de memes en el comedor social de la **Asociación Quisicubaba / Unesco**, con el apoyo del **PDL La Moneda Cubana**. Durante este período la comunidad desempeñará el papel principal, como creadora de obras expositivas como son las fermentaciones de alimentos por lactobacilos, a mostrarse posteriormente en diferentes locaciones de La Habana.

Esperamos contar con su distinguida presencia, para juntos celebrar el inicio de este viaje de exploración culinaria y cultural.

Le adjuntamos el catálogo

**Atentamente,**

El equipo de Curatingpublicspace y Jonatan Habib Engqvist



[www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org) Instagram: @curatingpublicspace

## Evento Facebook



### Queridos Amigos,

Están cordialmente invitados a Liberalitas (Generosidad en latín), un espacio para celebrar el Valor de Uso del arte, con una propuesta expositiva en donde se conjugan gastronomía, arte contemporáneo y humor en la creación de comunidad. Como parte de la XV Bienal de La Habana, Liberalitas es creado y curado por Curatingpublicspace y Jonatan Habib Engqvist, director creativo de disímiles bienales, [www.philosophy.se](http://www.philosophy.se)

Este evento cultural busca resaltar la práctica de la fermentación alimentos aprovechando las bondades que nos brinda la naturaleza con su capacidad de almacenamiento, sabores y valor probiótico para nuestra salud.

La exposición concede el rol protagónico a la población como creadores de las obras, en los talleres de Fermentación y Memes, los cuales tendrán como sede a la Asociación Quisicubana, un proyecto apoyado por las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), que proporciona alimentos de modo diario a más de 4,000 personas necesitadas. La exposición, que además cuenta con la colaboración de la escuela culinaria, (PLD) La Moneda Cubana, se instalará en el local La Mariposa, una Bodega de Renta Básica Universal.

Los talleres de “Fermentación y Memes”, creados en colaboración con los chefs Estrella Michelin, Ebbe Vollmer y Nurdin Topham. Serán dirigidos por Curatingpublicspace y el artista Cem A, [@freeze\\_magazine](https://www.instagram.com/freeze_magazine) (Instagram).

La exposición será en el local La Mariposa, Bodega de Renta Básica Universal. Dirección: Calle Maloja 102 esquina Ángeles, Centro Habana, Cuba

Inauguración: 3pm

Performance: 3:10pm

Conferencia: 3.30pm Jonatan Habib Engqvist

Brindis de Alta Gastronomía: 3:50pm

Descargue el catálogo en [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org)

También estamos en Instagram: [@curatingpublicspace](https://www.instagram.com/curatingpublicspace) y [@liberalitas.memes](https://www.instagram.com/liberalitas.memes)

¡Los Esperamos!

**Por segunda vez consecutiva  
la Bienal de La Habana  
invita a Curatingpublicspace**

*Libenulitas*

**Inauguración**

**18/11/2024 - 3:00 pm**

**Performance: 3:10 pm**

**Conferencia** Jonatan Habib Engqvist: 3.30 pm

**Brindis de Alta Gastronomía: 3:50 pm**

**Locación:** Bodega de Renta Básica Universal **La Mariposa**  
Calle Maloja 102 esquina Angeles, Centro Habana, Cuba



**HORIZONTES COMPARTIDOS / SHARED HORIZONS**

**15.11.2024 -28.02.2025**

## Mensaje de Invitación

Este mensaje corto fue enviado por aplicaciones de mensajería instantánea a amigos, junto con el cartel de invitación y la Presentación del Proyecto.

Hola, espero que estés bien. Estamos organizando una exposición para la XV Bienal de La Habana con chefs Estrella Michelin como Ebbe Vollmer 1\* Tampa, 2\*\* Malmö, Suecia y Nurdin Topham, 1\* en Hong Kong/cerrado, junto a Jonatan H. Engqvist, director creativo bienales y Cem A @freeze\_magazine (Instagram), entre otros.

El objetivo es inspirar a los cubanos a aprender a fermentar alimentos, con la colaboración de Quisicuba/UNESCO, que alimenta alrededor de 4.000 personas diariamente y la escuela culinaria PDL La Moneda Cubana. Te envió la invitación y presentación.

Espero vernos ahí!

[Link a video en Instagram](#)

QR - Pagina Web



QR - Grupo telegram



QR - Micro exposiciones restaurante y negocios





## Nota de Prensa

### Título: Inauguración *Liberalitas* - XV Bienal de la Habana



Como parte de la XV Edición de la Bienal de la Habana, por segunda ocasión consecutiva se presentará el colectivo de arte contemporáneo **Curatingpublicspace**, junto al director de bienales **Jonatan Habib Engqvist**, con una propuesta que combina gastronomía, arte y humor.

El proyecto expositivo *Liberalitas (generosidad en latín)*, iniciativa sin fines de lucro, constituye una invitación para celebrar el Valor de Uso del arte, muy necesario ante las actuales circunstancias que vive la Isla. Con este evento cultural se evoca a la generosidad de la naturaleza, por medio de la fermentación lactobasilo de los alimentos, una práctica que no solo trae innumerables posibilidades creativas, sino también beneficios a la salud y al ahorro económico, por su facilidad de almacenamiento prolongado.

La premisa fundamental de *Liberalitas* es convertirse en un espacio donde las personas que asistan a los talleres asuman un rol protagónico, al ser ellos quienes elaboren las fermentaciones que serán las obras de arte centrales de la instalación expositiva. Los talleres de Fermentación y Memes a impartirse con dicha finalidad, fueron creados en colaboración con los chefs **Estrella Michelin Nurdin Topham**, **Ebbe Vollmer**, y el artista de arte contemporáneo **Cem A.** Tendrán como sede los locales de la **Asociación Quisicuba**, con el apoyo de la escuela culinaria, Proyecto de

Desarrollo Local (PDL) **La Moneda Cubana** y estudiantes de Historia del Arte de la Facultad de Artes y Letras de la Universidad de la Habana.

**Inauguración:** 18 de noviembre 2024

**Hora:** 3:00 pm

**Ubicación:** Bodega La Mariposa, Calle Maloja 102 esquina Ángeles, Centro Habana

**PROGRAMA:**

Performance: 3:10 pm

Conferencia: 3.30 pm Jonatan Habib Engqvist

Brindis de Alta Gastronomía: 3:50 pm

**Talleres de Fermentación y Memes:**

Día/Hora: Todos los martes 4:00 pm a partir del 26/11/2024 - 18/02/2024

Ubicación Asociación Quisicuba Calle Maloja 102 esquina Ángeles, Centro Habana

Los interesados a asistir a los talleres pueden contactar a:

Whatsapp: +53 58974791

Telegram: <https://t.me/BienalHabanaLiberalitas>

Email: [curatingpublicspace@gmail.com](mailto:curatingpublicspace@gmail.com)



Descargue el catálogo y manual de fermentación en [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org)

Encuentrenos en Instagram: @curatingpublicspace y @liberalitas.memes

#HorizontesCompartidos #BienalDeLaHabana #CulturaCubana

#ArteEnComunidad #ArteYColaboración #EstrellaMichelin #Fermentación #Memes

#ValorDeUso #ArteParaTodos



*Atentamente, Agradecemos de antemano su valiosa participación!*

El equipo de Curatingpublicspace

## Invitación a talleres



*Liberalitas*

### Convocatoria Abierta para los Talleres de Fermentación y Memes:

Te invitamos a participar en los talleres de Fermentación y Memes, a celebrarse en el marco de la exposición: **Liberalitas** (Generosidad en Latín) - Proyecto de Arte contemporáneo - invitado por la XV Bienal de la Habana



### Descripción del Proyecto:

- Nombre de la exposición: Liberalitas (Generosidad en Latín)
- Tema: La Generosidad a través de las artes culinarias y el compromiso comunitario
- Duración: 15 noviembre 2024 - 28 de febrero 2025
- Lugar: Bodega La Mariposa  
Calle Maloja 102 esquina Ángeles. Centro Habana, Cuba
- Ubicación del Taller: QUISICUABA, comedor social / UNESCO  
Calle Maloja 22 entre Ángeles y Águila. Centro Habana, Cuba

Los talleres de **Fermentación y Memes** fueron creados en colaboración con los chefs **Estrella Michelin Nurdin Topham, Ebbe Vollmer**, y el artista de arte contemporáneo **Cem A** que gestiona la cuenta de Instagram, **@freeze\_magazine**( de memes) con más de 170.000 seguidores. Dichos talleres tendrán como sede los locales de la **Asociación Quisicuba**, con el apoyo de la escuela culinaria, Proyecto de Desarrollo Local (**PDL**) **La Moneda Cubana** y estudiantes de Historia del Arte de la **Facultad de Artes y Letras de la Universidad de la Habana**.

Si tienes envases de vidrio de tamaño medio (450ml) que no uses en casa, los puedes traer al taller como un acto de generosidad, de lo contrario, nosotros les brindaremos los nuestros que han sido donados por otras personas, para poder realizar esta exposición sobre generosidad colectiva.

Con los talleres, tus recetas serán parte de la instalación principal de la exposición, y tus memes serán publicados en las redes sociales oficiales del proyecto **@liberalitas.memes** en Instagram.

#### Talleres:

Todos los martes a las 4:00 pm,  
a partir del 26 de Noviembre 2024  
hasta el 18 de febrero de 2025

Ubicación del Taller: Quisicuba, comedor social / UNESCO  
Calle Maloja 22 entre Ángeles y Águila. Centro Habana, Cuba

Los interesados a asistir a los talleres pueden contactar a

Whatsapp: +53 58974791

Telegram: <https://t.me/BienalHabanaLiberalitas>

Email: [curatingpublicspace@gmail.com](mailto:curatingpublicspace@gmail.com)



Atentamente, agradecemos de antemano su valiosa participación!

El equipo de Curatingpublicspace

## Talleres de Fermentación y Memes

Todos los **Martes 4:00 pm**

a partir del 26/11/2024

hasta el 18/02/2025



@liberalitas.memes

**Ubicación: Quisicuba, Comedor Social**

**Calle Maloja 22 / Ángeles y Águila.**

Centro Habana, Cuba



Inscripciones





**Mas información sobre Curatingpublicspace**

[www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org)

Instagram: @Curatingpublicspace

Facebook: Curatingpublicspace

Contact: [curatingpublicspace@gmail.com](mailto:curatingpublicspace@gmail.com)





Giving is the greatest gift one can receive



**Shared Horizons**

XV edition of the Havana Biennial 15.11.2024-28.02.2025



Liberalitas (Latín/Generosity)

**A multidisciplinary project created by  
Curatingpublicspace and Jonatan Habib Engqvist  
for the Cuban community in Havana**

**In collaboration with Cem A, Nurdin Topham and Ebbe Vollmer and  
The social eatery Quisicuaba**



**With the support of the Local Development Project, La Moneda Cubana**



**Exhibited in the Universal Basic Income Store La Mariposa**

## Project Description:

**Name:** Liberalitas (Generosity in Latin)

**Theme:** Generosity through culinary arts and community engagement

**Duration:** 15 November 2024 - 28 February 2025

**Location Exhibition:** Universal Basic Income Store - **La Mariposa**  
Calle Maloja 102 esquina Ángeles, Centro Habana, Cuba

***La Mariposa - The Butterfly** - In ancient Greek butterflies were known as ψυχή / psykhé / alma. What better place for a project about generosity, in a place of SOUL!*

**Location Workshops:** QUISICUABA, social eatery / UNESCO, La Habana, Cuba  
Calle Maloja 22 entre Ángeles y Águila. Centro Habana.

**Homepage:** [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org) (vpn in Cuba)

Those interested in attending the workshops can contact  
Whatsapp: +53 58974791  
Telegram: <https://t.me/BienalHabanaLiberalitas>  
Email: [curatingpublicspace@gmail.com](mailto:curatingpublicspace@gmail.com)



## Catalogue Concept:

This catalogue is more than just an exhibition presentation; it serves as a brief guide on how the project was created. Each artwork is shown from its initial stages through to completion. Since an art project encompasses more than just the final artworks, aspects of the practical and communication work involved are also included.

Throughout the process, this catalogue has been shared with people outside the project, resulting in various versions circulating online. The final version will be available for download at: [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org)

## Tabla de contenido

|                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| Project Description: .....                                                        | 3  |
| Catalogue Concept: .....                                                          | 3  |
| Day 1. Dialogue - Reflections .....                                               | 6  |
| Day 2. Dialogue - Form .....                                                      | 7  |
| Liberalitas (lat/Generosity) .....                                                | 8  |
| Day 379. The Blackout .....                                                       | 9  |
| Opening events exhibition .....                                                   | 10 |
| The duration of the installation 18 November - 28 February .....                  | 12 |
| Closing Liberalitas .....                                                         | 12 |
| Artworks / Index .....                                                            | 13 |
| Artworks Complete - Process .....                                                 | 19 |
| Liberalitas.Guide - a guide to generosity .....                                   | 20 |
| Risks Associated with Lacto Fermentation .....                                    | 22 |
| Botulism: .....                                                                   | 22 |
| Mold Growth: .....                                                                | 22 |
| Allergic Reactions: .....                                                         | 22 |
| Improper Storage: .....                                                           | 22 |
| Liberalitas - The generosity of fermentation - Interview with Nurdin Topham ..... | 24 |
| Donated Recipes .....                                                             | 30 |
| Fermented Apples - Ebbe Vollmer .....                                             | 31 |
| Grilled Fermented Onion - Sebastian Persson .....                                 | 32 |
| Fermented Basque Kimchi – Asier .....                                             | 33 |
| Fermented Chickpeas - Dayamis García Armenteros .....                             | 34 |
| Fermented Cabbage with Garlic and Chillli - Manuel Erik Actis .....               | 35 |
| Fermented Rice - Teresita Gómez .....                                             | 36 |
| Lacto-Fermented Vegetable Mix - Dante Kwan .....                                  | 37 |
| Cem A's anonymous Moms recipe for Tarhana Soup .....                              | 38 |
| Liberalitas Installation .....                                                    | 42 |
| Process .....                                                                     | 42 |
| The Still Life .....                                                              | 53 |
| Sculpture Salarium .....                                                          | 55 |
| Process .....                                                                     | 55 |
| A Plate of Liberalitas .....                                                      | 67 |
| Process .....                                                                     | 67 |
| Salarium Performance .....                                                        | 72 |
| Process .....                                                                     | 72 |



|                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| Audio Bubbles .....                                              | 84  |
| Process .....                                                    | 84  |
| Credits Video .....                                              | 86  |
| Process .....                                                    | 86  |
| The Light of Liberalitas .....                                   | 89  |
| Process .....                                                    | 89  |
| Liberalitas.memes .....                                          | 100 |
| Process Workshop .....                                           | 100 |
| Memes: Cem A .....                                               | 100 |
| Memes: D@T@C@M .....                                             | 101 |
| Liberalitas.online .....                                         | 108 |
| Always in process - Open Call .....                              | 108 |
| Letters to Esperanza Liberalitas (Artificial Intelligence) ..... | 109 |
| The code .....                                                   | 118 |
| Communication Materials D@T@C@M .....                            | 121 |
| Open Call to Innovative Chefs: .....                             | 122 |
| Your Recipe Template .....                                       | 126 |
| Seasonal Produce (Nov 15 - Feb 28 in Havana): .....              | 127 |
| Seasonal Produce (Nov 15 - Feb 28 in Havana): .....              | 128 |
| Inspiration: Cuban Cuisine .....                                 | 129 |
| Donation Flyers: .....                                           | 133 |
| Collaboration Letter .....                                       | 135 |
| Opening Invitation .....                                         | 137 |
| Facebook Event .....                                             | 138 |
| Invitation Poster .....                                          | 139 |
| Invitation Message .....                                         | 140 |
| Link to Instagram Video .....                                    | 140 |
| QR - Web Page .....                                              | 141 |
| QR - Telegram Group .....                                        | 141 |
| QR - Micro exhibitions restaurants y stores .....                | 141 |
| Press release .....                                              | 142 |
| Workshop Invitation .....                                        | 144 |
| Workshop flyer .....                                             | 146 |

## Day 1. Dialogue - Reflections

Generosity as contemporary art involves an act of offering something we do not yet know what it is, to those who need it, with the aim of inducing a change—either temporary (a moment of reflection) or permanent (a life-changing event brought about by receiving something revolutionary through art). To contextualize this in the world of the arts, we must ask: What might the spectator of a artwork lack in order to achieve a change that art has not previously offered?

How can we transform the relationship between spectator and creator to generate the possibility of artistic generosity? We believe the answer lies in creating a shared, communal work, where the value is generated in the act of joining together, and the material artwork is a representation of that immaterial act of generosity between the two parties—the true work of art. At the same time, we respect the observer who does not wish to be a creator, giving them the option to retain their role in their state of contemplation.

The altruistic act, if we look closer, seems by nature to be social—a shared experience. Therefore, in search of artistic generosity, we propose bringing together a group of artists and curators, both anonymous and public, to jointly explore the possibility of creating an exhibition that opens doors to generous and inclusive art, not only for the biennial but also for the future.

Commonly, the artist, being recognized as the creator and producer of the idea, plays a central role, while the spectator assumes a peripheral one. This is not necessarily a hierarchical and unfair relationship, as the artist has invested time in the idea and the exhibition and is thus already contributing in part to the community. This effort justifies the artist's central figure, visible not only through the material work but also through an immaterial signature. Considering these aspects, we find some opportunities where the artist could be generous with the spectator of the exhibition, offering a central participation to those visitors who wish to contribute a work of art signed by them. In this artistic practice, communal generosity grows, as the community itself becomes the generous work of art that we consider most appropriate to create. At the same time, those who do not wish to sign their contribution can remain anonymous without losing their central role in the evolution of the generous artwork of which they are co-creators.

## Day 2. Dialogue - Form

In the dialogue initiated among participants, with the intention of collaborating and finding patterns and forms to express generosity as a material work of art, we discovered that dialogue itself is one of the most beautiful ways to express generosity. Not so much in the moment when one shares their ideas, but when one affirms the ideas offered by others. Giving, in this context, is the greatest gift one can receive. A revelation that connects us with reflections previously explored, Day 1, is the generosity of offering space and presence to others, seeing and feeling others to create community. One form of community that could lead us in the right direction, when it comes to finding the material representation of the artwork, is the act of sharing with family and friends. Perhaps as simple as enjoying a very human form of creativity, which is the pleasure of sharing food prepared with love, face to face. A creative practice that unites different cultures through the curiosity of salivating mouths. With small steps, we move closer to understanding our ideas and thoughts about what genuine human generosity might be. This analysis awakens our wonder, and our gaze begins to search for other forms of generosity, beyond merely human practices.

We wonder if there can be generosity in mother nature. The answer is more than obvious, as if it were the most intrinsic code of her life cycle and creativity. The flower offers fragrance to the honey that nourishes the colony, and the bee, in receiving, gives fruit to the tree, which in turn nourishes other beings with its delights, carrying the seed across the world to find a place to take root. It all begins with the generosity of the sun, which with its warmth and rain transforms the earth from different shades of ochre to countless colors, within a vibrant and colorful sea, visible even from space. This vibrant and creative fauna, sooner or later, leaves its transformation in death, or passes through the intestines of any living being, resulting in new shades of ochre, returning to the earth and giving it what it needs to be generous once again.

As artists and curators, it is our destiny and privilege to attempt to explore the sublime, which can give rise to a moment of reflection—something that has no form but changes the flavor of our perception in interpreting what we cannot see. This manifestation of generosity that we seek, and will try to transform, and from the idea share as a communal object, we find in a process of creativity, beyond the obviously visible, but in a practice of collaboration between nature and humans. We discover it in the practice of fermentation. Humans contribute a handful of salt to the colorful gifts of nature, giving creative space to a collective of invisible artists, *Lactobacillus*. We can only know if they have visited by smelling and tasting the result of their work, days after the collaboration began.

## Liberalitas (lat/Generosity)

A Collective Work of Art created from, for, and by the community in the act of creating community.

By mixing salt and vegetables in jars, in an act of sharing, with the intention of creating a work of art that transcends art and becomes a value in the realization of generosity, a transformative performance will come to life, leaving a gift beyond the community, and the limits of space and time that frame this exhibition.

The installation of different fermented creations will be documented to create a catalog/recipe book, with photos of the works and the signature/anonymous mark of the co-creator who, along with the artists and curators, shared an artistic space with a community of benign microbes that come to offer their generosity. These microscopic artists will not only gift flavor to the community but also spark the curiosity to create alongside nature, and provide the ability to preserve and store most of its offerings. Perhaps by recognizing that the most essential creative code of nature is generosity and community, we will begin to embrace the gift of being generous, and our creativity may find fuel to become even more beautiful than it already is. The Lactobacillus collective shows us the way when each of these works of art are created. We can keep it alive by transferring a small amount to the next fermentation, thus preserving that group of artists and their work over time, just as art is preserved in museum collections.



## Day 379. The Blackout

Without electricity, without water, between 9 and 11 million people, all in the same situation. The island of Cuba was in a total blackout. As the hours passed, food quickly began to spoil in the heat and humidity of October. With desperation came troubling thoughts about what the immediate and long-term future would hold. Less than a month remained before the opening of the Biennial, and delays in the projects were evident, not just in ours. Would the fifteenth edition of the Havana Biennial take place?

In the darkness, on the dining table, there was a collective of microscopic creators who, in their process of breaking down various vegetables and legumes, were creating health and storing it in a delicious acidity. At not-too-high temperatures, *Lactobacillus* bacteria can work for months without the food spoiling, with the only consequence being that it becomes less palatable due to its high acidity and textural breakdown, that can be prevented if kept cold. The food we quickly put into brine, to transform it into medicine rather than let it spoil in a switched off fridge, would be ready to enjoy in a few days. This way, we replenished the ferments we would consume during the energy crisis.

Out of the millions of inhabitants on the island, we were probably the only ones with something so healthy and delicious, created by our hands in collaboration with nature, to share in the darkness. Without fear of getting sick and without energy costs, we enjoyed pasta with fermented chickpeas and basil. Hours later, we tasted a salad of fermented cabbage and sweet peppers, mixed with fresh cabbage that we either had to consume or ferment. The dressing we used was made from fermented garlic with the fermented brine of guava peels we didn't want to throw away when we made juice a few days earlier. The dressing didn't include imported vegetable seed oil, which is highly inflammatory and harmful to health.

We had already been fermenting for our own consumption for years in our little house in a neighborhood far from Havana's Malecón. Even so, this was the first time we experienced the great generosity and hope that this gastro-artistic process brings. Although it didn't solve all energy and storage problems, it helped mitigate a large part of them in a delicious way. We began to dream that, with the right communication and collaborators, during future blackouts, all of the island's inhabitants could be eating rice with fermented foods they had made themselves.

The goal and dream of transforming art into a use value, to reach the homes of everyone, not just museums or the storage's of a few collectors, could become a reality.



# Opening events exhibition

- **Artist talk** - The process of Generosity.

Curatingpublicspace, Jonatan Habib Engqvist, Nurdin Topham

- **Performance Salarium**, Curatingpublicspace and the community

- **Community workshop**. The community will carry out a productive performance of fermentation elaboration, supported by the work of art, the text; **Liberalitas - a guide to generosity**, written by Nurdin Topham, Michelin star chef in Hong Kong and formerly chef in the fermentation laboratory of the restaurant Noma (5 times best restaurant in the world) together with Jonatan Habib Engqvist and Curatingpublicspace. **In the text**, inspiration for the fermentation process will also come in the form of simple recipes and inspiring words from chefs like Ebbe Vollmer, with a two Michelin stars in Malmö, Sweden, and one star in Tampa, so that the community finds the courage to create freely.

The workshop will have an interdisciplinary element by incorporating the artist Cem A, who will simultaneously do a **workshop on MEMES** related to generosity, fermentation and art. Fermentation is a cultural information that is reproduced through the copy of the recipe, that is, fermentation is a Meme in the epistemological sense of the word.

The fermentation and memes workshop for the Havana community will be carried out together with cooking students and the support of the local development project La Moneda Cubana. The workshop will be held in the Quisicuba soup kitchen, which daily feeds more than 4,000 people in extreme poverty, during the time when they receive their food.

Location: Workshops every Tuesday at 4pm from 26/11/2024 to 18/02/2024

Social Eatery Quisicuba Calle Maloja 102 esquina Angeles, Centro Habana, Cuba





## The duration of the installation 18 November - 28 February

Once the fermentations are ready, they will be stored in glass refrigerators until the end of the exhibition. New fermentations will be placed in the facility, repeating the workshop several times so the community has several opportunities to participate. Samples of the works will be kept in the gallery while the other works will be dispersed throughout Havana in different locations, leaving a concentration of locations near the gallery. A map of where the works can be seen will be created and accessible on the Biennial and Curatingpublicspace websites. The duration will be extended in the virtual work Liberalitas.online.

## Closing Liberalitas

Tasting of the works of art fermented with rice for 200 people, in a different location from the opening of the exhibition. Tasting will be done by students from the cooking school and volunteer community participants. The Liberalitas catalog will be presented and given away in PDF format, on [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org)

## ***Post expo Liberalitas***

Giving is the greatest gift one can receive.

Some of the fermented artworks created for the Liberalitas project will be donated to the AlmaCena project, for an event that concludes the Biennial. A tasting for the workers of the biennial and the museum of contemporary art in Havana. Almacena (M.Actis), University of Havana Art History students, Cooking School La Moneda Cubana and Ebbe Vollmer.



## Artworks / Index



**Liberalitas.Guide - a guide to generosity** - A text about the art of fermentation.  
With inspirational recipes created by haute cuisine chefs.  
/ Nurdin Topham, Ebbe Vollmer, Jonatan Habib Engqvist & Curatingpublicspace





**Installation Liberalitas.** Installation of fermentations in glass jars.  
/ Havana community and Lactobacillus.



**Salarium** - Salt sculpture that disintegrates in the Salarium performance and is reused in the fermentation workshop. / Curatingpublicspace



**A Plate of Liberalitas** - A plate of generosity for the salt sculpture Salarium to lay upon and be blessed by the power of the word Liberalitas spiraling in 69 different languages.





**Salarium Performance** - Performance that invites the public to participate in the recycling of the sculpture Salarium so the salt is used in the fermentations. / Curatingpublicspace



**Bubbles** - Bubbles, Audio, in the gallery environment you can hear something bubbling, sometimes when the bubbles burst, different sounds and rhythms of recognizable music come out.  
/ Curatingpublicspace



**Credits** - Video, animation presenting all participants as faces reflected in bubbles.  
/ Curatingpublicspace



**Light of Liberalitas** - Neon sign created by hand, written in a unique and bipersonal style.  
/ Curatingpublicspace

# Liberalitas.memes

**Liberalites.Memes** - Simultaneously with the fermentation workshop, a Memes workshop will be held. By the artists Cem A - @freeze\_magazine in collaboration with @DOTCOM. At the workshop the community will create Memes about art, generosity and fermentation to post on social network Instagram, @liberalitas.memes.

/ Cem A - @freeze\_magazine, @DOTCOM, Curatingpublicspace

# Liberalitas.online

**Liberalitas.online** - The birth of a new artificial intelligence, Esperanza (Hope), It is a request and inspiration for the creation of a new artificial intelligence, Esperanza, which learns only by seeing the world through acts of generosity. Texts about generosity are welcomed from anyone who wishes to offer them, with the aim of one day having a catalog of experiences to nurture a healthy and good artificial mind—the only way to create a soul.

/ Curatingpublicspace, free participation from the population of the world

## Artworks Complete - Process



## Liberalitas.Guide - a guide to generosity



Liberalitas

GUIDE



## Liberalitas.Guide - a guide to Generosity and Fermentation

Lacto fermentation, a natural preservation method that uses beneficial bacteria to transform and preserve foods, is more than just a culinary technique. It is also a guide to generosity. By listening to the rhythms of nature and the wisdom of our ancestors, we can create a space for nourishment and community.

### Fermentation as a Generosity Practice

Fermentation is an act of listening. We pay attention to the subtle changes in our ingredients, the temperature, and the environment. This attentive listening fosters a sense of connection and respect for the natural world. Moreover, fermentation is a practice of sharing. By passing on recipes and techniques, we contribute to the cultural heritage of our communities. These recipes can be seen as "cultural memes," ideas that spread and evolve over time. By sharing our fermented creations, we are not only nourishing our bodies but also enriching the lives of others.

### Basic Steps of Lacto Fermentation

1. **Choose Your Ingredients:** Start with fresh, high-quality produce.
2. **Prepare the Ingredients:** Wash, chop, and sometimes add salt or brine.
3. **Create an Anaerobic Environment:** submerge the ingredients in brine and close the lid while letting the fermentation breath.
4. **Allow Fermentation:** Place the container in a warm, dark place.
5. **Taste and Store:** Check the taste and texture periodically.

### Benefits of Lacto Fermentation

- Probiotic-rich
- Nutrient-dense
- Preservative
- Unique flavors
- Storage - Money Saving



### Recommended Salt Percentage

- Vegetables: 2-2.5% salt by weight
- Fruits: 2% salt by weight
- Dairy: 0.5-1% salt by weight

### Why is salt important?

- Osmosis: Salt draws moisture out of the food, inhibiting harmful bacteria.
- Flavor: Salt enhances the flavor.

## Risks Associated with Lacto Fermentation

While lacto fermentation is generally safe, there are a few potential risks to be aware of:

### **Botulism:**

**Cause:** Botulism is a serious foodborne illness caused by the bacterium *Clostridium botulinum*.

**Risk Factors:** Improper canning or sealing of fermented foods can create anaerobic conditions that allow botulism to thrive.

**Prevention:** Ensure proper sterilization of equipment, use appropriate canning methods, and avoid fermenting foods in airtight containers.

### **Mold Growth:**

**Cause:** Mold can grow on fermented foods if they are not stored properly or if the environment is too humid.

**Risk Factors:** Inadequate hygiene, high humidity, and exposure to air can promote mold growth.

**Prevention:** Store fermented foods in a cool, dry place, and discard any with visible mold.

### **Allergic Reactions:**

**Cause:** Some people may have allergies to ingredients used in fermentation, such as soy sauce or dairy.

**Risk Factors:** Pre-existing allergies or sensitivities can increase the risk of reactions.

**Prevention:** Avoid ingredients that you are allergic to and be aware of potential allergens in the fermented foods you consume.

### **Improper Storage:**

**Cause:** Incorrect storage conditions can lead to spoilage or contamination.

**Risk Factors:** Exposure to excessive heat, light, or oxygen can affect the quality of fermented foods.

**Prevention:** Store fermented foods in a cool, dark place and consume them within their recommended shelf life.

### **Additional Tips for Safe Lacto Fermentation:**

**Start small:** Begin with simple recipes to gain experience and confidence.

**Use high-quality ingredients:** Fresh, organic produce is ideal for fermentation.

**Maintain cleanliness:** Wash equipment thoroughly and use clean hands.

**Taste test regularly:** Monitor the flavor and texture of your fermented foods.



### **Failing in Fermentation**

During one of the workshops we did not ensure that the fermentations were submerged to have an inadequate fermentation and show the growth of harmful molds. These were the results of our attempt to failed and get the Cubans to be careful when doing their fermentations.

### **A Pinch of Generosity**

**Learn from others:** Listening and learning from other can be one of the most generous practices that we can realize. Seek advice from experienced fermenters or join online communities. By following these guidelines and being mindful of the potential risks, you can safely enjoy the benefits of lacto fermentation.

# Liberalitas

*La Generosidad de la Fermentación*  
*The Generosity of Fermentation*



<https://www.youtube.com/watch?v=XsxYkHK68ms>

**Can you share a bit about your background and experience in the field of food fermentation?**

I guess 25 years as a chef. I began my interest in fermentation on a deeper level working at the Nordic Food Lab, that's back in 2012. It's a houseboat on the river next to Restaurant Noma, and it was dedicated to exploring the world of deliciousness through the edible geography of the Nordic regions. Yeah, so that was the first serious introduction and began a sort of journey of learning and appreciating the value of this method of culinary process. I later set up some cookery events in London. We did two and documented three of them, and on the basis of those, I was offered the opportunity to set up a restaurant in Hong Kong, Restaurant NUR, and so we designed the concept around nourishing gastronomy as a way to communicate our intention behind the way we would make food, and this became a place that I was, uh, enabled to explore different types of fermentation, along with being inspired by the rich culinary region we were in.

**So, what do you think of the different ways fermentation is done historically in different parts of the world?**

Well, fermentation as a process has been a way by which humans out of necessity have learned to preserve food for the leaner times of the year when food was maybe not available, as a way to store the glut of a harvest, make food safe and available for later consumption. And different cultures have interpreted that method and applied a uniqueness which has helped blossom culinary identity around the world. And that's what's so beautiful about traveling to Indonesia and having a shrimp paste and comparing that to being in Vietnam or Cambodia. Each method might be different and have different flavor profiles due to the raw materials and the exact process that's applied.

**How does fermentation contribute to sustainability in food production?**

So, we really are at a critical tipping point in the world where we've exceeded—I think they describe nine planetary boundaries, we've exceeded seven of them—which means we are putting our future generations in severe risk with a small increase in temperature as a result of our ill-conceived industrial practices that maintain broken systems such as our food system, okay? So, when

you ask about fermentation and sustainability, fermentation for me is one of the tools, and that's what I've been, I guess, learning about on this opportunity to return to studies in Copenhagen. I've learned about those things on a, you know, macroeconomic scale and also held the—not microphone—a magnifying glass up to the world of fermentation.

Fermentation is a tool which can be utilized to valorize those side streams, those ill-conceived food processing methods that make use of just a percentage of the raw material. So, what's an example of that? I don't know, making almond milk and using just a percentage of the almond and discarding it or feeding it to animals—is that the best way? Okay, so fermentation is a way of connecting the dots, of completing the life cycle, and it's through these microbial interactions. Fermentation can be applied to food that would otherwise be, you know, worst just sent to landfill and transformed into delicious things, both nourishing and enabling us to use everything and be respectful to that once—you know, form of life.

**So, it seems that fermentation is a way that nature is giving something to us.**

Yeah, fermentation is nature's generosity. It provides these microbes that then digest the integral sugars. During that process, they eat and they produce lactic acid—in an example of lactose fermentation. By these changes that are happening, enzymatic changes that degrade and change the cellular structure of these food materials, there's changes in acidity, so acidity goes up, and of course, when you look at acidity, you know, there can be a range of different acids that give unique flavor compounds, and it's that mixed with the volatile compounds that are released through this controlled rotting that give rise to these wonderful flavors. These chemical processes that happen as a result of the particular bacteria—they drive flavor change, and now we're understanding—they drive the potential to support human health in ways that are fascinating, connecting our immune system, how we feel, how we produce vitamins, how we nourish our gastrointestinal tracts to protect us against potentially invading bacterial species and reduce inflammation.

Fermentation is nature's generosity, a gift for us to explore and utilize, as after all, you know, we are—we are so connected to our bacteria.



**So, Nurdin, you just showed me the dozens of jars and boxes of different ferments in your fridge. Really fascinating and impressive range you got there. Do you want to talk about some of your favorites?**

I would say obviously. These are sort of home projects that will be different to how I might approach these projects in a professional kitchen. We made miso at Nur with the help of *Aspergillus oryzae*, which is a mold culture responsible for fermentation when you're creating misos and shoyus. Soy sauce. So yeah, I've always got a miso that I'll use. It's an incredible source of deliciousness and nourishment as a seasoning.

We've got here these shoyu that I made and then used that to pickle some "gurka" in Swedish, some gherkins. Unfortunately, this was a first attempt and it wasn't really going in the right direction. So my aim is not to throw anything away. I believe you can save something even if it hasn't expressed its best. This is an example of that. So that's uh circular economy and ensuring zero waste. And then we have a lacto-fermented pickle, and this is something that I'll use on salads, I'll maybe use to finish a sauce. It's delicious as a snack.

**So what are the most important things to consider when fermenting food? Could you share some pitfalls and tricks of the trade?**

Firstly, we need to always have respect if we are approaching the task of preservation, fermentation. We have the potential to create harm to human health if we are not fermenting and practicing this craft in a highly sanitized environment. One's personal hygiene needs to be impeccable. The practice of fermentation, before I give an example, you would ensure you're sanitized.

Now how do you do that? Well, take a jar like this, you ensure your container is clean and sterile. So you wash it, you boil it, the jar that is. You carefully remove the jar, allowing it to cool naturally. You don't shock it so the glass breaks. That's a hazard.

You follow the steps of your fermentation, ensuring that all surfaces are sanitized. You're working in a clean, orderly space. You're making sure you're washing your hands a few times through the steps properly, a good seconds with a sanitizing hand gel. All of these steps need to be taken in order that when you ferment, you're

not introducing bacteria that could be harmful to your ferment and pose a risk to human health.

### **Is everything fermentable?**

Well, in theory, yes. In practice, some things ferment better than others. So generally speaking, the green leaves and plants, whilst they are fermentable 100%, some of them can produce very different results to say root vegetables. So it depends on the category of fermentation as to which is more successful. But of course, with fermentation, there are many things that impact that.

We should distinguish between wild fermentation and what I would say more precision fermentation where you are introducing bacterial cultures that might be specific. In the case of charcuterie making, that's one example where you would rely on a specific strain or number of strains of bacteria that are designed to be there to perform a specific function.

So aside from human health, of which the story is being revealed day by day as scientists around the world put the pieces of the jigsaw puzzle together, aside from that, Gastronomy is enhanced by the range of fermented foods. Think of coffee, think of chocolate, think of the prosciutto that is aging in its environment from pigs fed on acorns harvested in the late autumn, preserved for two years with specific bacterial ecology that enables these delicate fermentation reactions to be controlled and develop amazing flavors.

However, you need to know what you're doing in the same way one wouldn't walk into a Swedish forest in the autumn and pick mushrooms willy-nilly and return and cook them. You know, we understand that kills people. And in the same way, we need to apply respect to the art and craft of fermentation in the home kitchen. But I encourage you to learn about the science because it is an opportunity to optimize your health, your individual health.

### **What would your message be to the home cook who is trying to explore fermenting foods at home?**

I'd say go ahead, engage in that wonderful journey. It's a journey of discovery that will reward on many levels.

## **So why ferment?**

Well, for me, number one is human health. We're understanding now the marvels of the science behind how these different bacterial strain strains present in your gut micro biome, which by the way is determined from the moment your mother conceives her nutrition status, how your birth is will have an impact on the residual bacteria that's present. And then more importantly, how do you nourish that bacteria? What do you eat to let those beneficial strains proliferate in your gastrointestinal tract? And that has huge implications for your health. In order to fully enjoy this gift from nature, one needs to respect nature. We need to take the time to understand what's happening, immerse yourself in the science, and let that guide you. But also be guided by your feeling.

This is an opportunity to travel on this rich journey to nourish yourself and share nature's generosity.

## Donated Recipes



## Fermented Apples - Ebbe Vollmer

Owner and Chef at Restaurant Ebbe Tampa, Florida 1 Michelin Star  
Co-Owner Restaurant Vollmers, Malmö, Sweden. 2 Michelin Stars

I come from a region in Sweden where apples are central part of the local cuisine, ranging from a snack, dessert to accompany classic regional main courses. I know that the apple is not a locally grown fruit on the island of Cuba, but I have heard that sometimes apples arrive with ships to the island and are a very sought after produce by the local population. For those occasions here you have a simple but delicious fermentation

### Ingredients:

Salt brine 2 % (non-iodized, like sea salt or kosher salt)  
4-5 medium apples (if possible choose firm varieties like Granny Smith or Honeycrisp)  
Optional: spices such as cinnamon sticks, cloves, or star anise for added flavor

### Equipment:

1-liter glass jar with a lid  
Fermentation weight (optional)

### Instructions:

1. Prepare the Apples: Wash the apples thoroughly. You can peel them if you prefer, but leaving the peel on adds more natural yeast to aid fermentation. Slice the apples into wedges or rings, removing the core and seeds.
2. Make the Brine: Dissolve 2% of salt in 1l filtered or boiled and cooled water. Use as much as you need to cover apples. Store remaining brine can be used in other preparations.
3. Place the apple slices into a clean glass jar. If you want, add spices like a cinnamon stick or a few cloves for extra flavor. Make sure the apples are tightly packed.
4. Pour the brine over the apples, ensuring they are completely submerged. If necessary, use a fermentation weight or a small jar to keep the apples below the liquid to prevent mold.
5. Ferment: Cover the jar with a cloth or a loose lid to allow gases to escape. Let the jar sit at room temperature for 3-5 days. You may see bubbling as fermentation occurs.
6. Taste and store: After 3 days, taste the apples. If they've reached the desired tanginess, seal the jar with a tight lid and store it in the refrigerator. If you want them more fermented, let them sit for another day or two

These fermented apples will have a tangy, slightly sour flavor with a hint of sweetness. You can eat them as a snack, use them in salads, or pair them with cheese and meats like fried pulled pork that is so loved in Cuba! The apples will keep in the fridge for several weeks.

### Generosity and Fermentation

Generosity is all around us – nature is generous with its abundance, and fermentation is a generous method where a small investment of time and ingredients gives back great flavors. Just as the earth offers its fruits, we can create something that enhances both taste and nutrition with minimal effort. It's a beautiful example of how much we can receive from the little we give. ♥

## Grilled Fermented Onion - Sebastian Persson

Sebastian Persson Co-founder & Owner of Saltimporten Malmö's Michelin-noted temple to minimalist Nordic cuisine. Since 2015, this industrial-chic canteen has reimagined lunch as an art form, where dockworkers and designers alike gather feast. Persson's approach mirrors his fermented onion recipe: Transform, don't disguise. Over 90% of Saltimporten's ingredients are hyper-local produce from nearby farms and forests, turning overlooked vegetables into stars through patience and precision.

### Ingredients:

- 4–5 large yellow or red onions
- Olive oil, for brushing
- 1 liter of water
- 30–40 g salt (about 3–4% salt to water ratio)
- Optional flavor additions for fermenting:
  - 1 clove garlic (sliced)
  - A few black peppercorns
  - A couple of bay leaves
  - Fresh thyme or rosemary sprigs

### Equipment:

- 1-liter glass jar with a lid

### Instructions

#### Step 1: Grill the Onions

1. **Prepare the Grill:** Preheat the grill to medium-high heat.
2. **Peel and Cut the Onions:** Peel the onions and slice them in half or into thick rounds for easier grilling. Keeping the pieces large helps them stay intact during fermentation.
3. **Brush with Olive Oil:** Lightly brush each onion piece with olive oil to prevent sticking.
4. **Grill the Onions:** Place the onions on the grill and cook for about 3–4 minutes per side, or until they develop a good char and grill marks. This will give the onions a rich, smoky flavor.
5. **Cool the Onions:** Let the grilled onions cool to room temperature.

#### Step 2: Prepare the Fermentation

1. **Make the Brine:** Dissolve the salt in the water to create a brine solution.
2. **Place Onions in a Jar:** Once the onions are cool, put them in a clean glass jar, adding any optional spices or herbs for extra flavor.
3. **Add Brine:** Pour the brine over the onions until they're fully submerged. You may need a small weight or fermenting stone to keep the onions below the liquid.
4. **Ferment:** Cover the jar loosely (or with a fermenting lid if you have one) and leave the onions at room temperature, out of direct sunlight, for 5–7 days. Check daily for bubbles or a slight tangy aroma, which indicates fermentation.
5. **Taste and Store:** After a week, taste the onions. Once they have a nice tangy flavor, transfer the jar to the fridge, where the onions can continue to develop and will keep for several weeks.

### Generosity and Fermentation

Nature's array of gifts offer pleasure in a diversity of forms and shapes that flavor our satisfaction. That said, some of its most humble offerings, like the onion, are among its greatest treasures. The onion is incalculably generous to us as culinary creators. It can be served raw, cooked, pickled, fermented, or caramelized, to mention a few ways and it probably marries well with most flavors or spices. It shines as a star at the beginning of a meal, as a main, or even at the sweet end, most commonly in cheese desserts.

A chef friend's grandmother taught him to reduce the healing time of knife cuts with the translucent film hidden between the layers of an onion. I'm pretty sure we have yet to explore some more places where it illuminates with its generosity.



## Fermented Basque Kimchi – Asier

Asier, sous chef at Michelin starred Restaurante Kokotxa in San Sebastián, has been a pillar of the kitchen for nearly two decades. At Kokotxa, cooking is a family affair—head chef Dani López encourages his team to contribute their own creations to the ever-evolving tasting menu. One such contribution is this kimchi recipe, a bold fusion of Basque technique and Korean tradition. Now, this recipe is shared with a greater purpose: to inspire Cuban chefs and home cooks to embrace lacto-fermentation, unlocking new dimensions of flavor in their cuisine.

### Ingredients

#### Kimchi Paste

150g peeled garlic  
240g Korean chili powder (gochugaru)  
140g sugar

#### Fermentation Base

30g flour  
360g water  
30g peeled ginger  
160g leek  
100g Korean fish sauce  
30g sun-dried seaweed (such as nori or wakame)  
140g fermented shrimp

#### Vegetables

4 Chinese cabbages  
2 kg daikon radish  
90g salt  
90g sugar

### Instructions

#### Step 1: Make the Kimchi Paste

1. Blend the garlic, Korean chili powder, and sugar into a smooth paste.
2. In a separate pot, mix the flour with the water and bring to a boil, stirring constantly until it thickens into a red paste. Let it cool.
3. Combine the chili paste with the flour mixture, ensuring a deep, rich color and an even consistency.

#### Step 2: Prepare the Vegetables

1. Cut an "X" at the base of each Chinese cabbage, then separate into four quarters.
2. Slice the daikon radish into thin batons, similar to French fries.
3. Mix the salt and sugar, then sprinkle over the cabbage and radish to draw out excess moisture. Let sit for a few hours, then rinse thoroughly and drain.

#### Step 3: Fermentation

1. Marinate the cabbages and radish in the kimchi paste, coating every layer generously.
2. Pack the coated vegetables tightly into an airtight container or fermentation jar.
3. Refrigerate and ferment for a minimum of 14 days, allowing the flavors to deepen and develop.

### Generosity and Fermentation

Kimchi is a testament to patience and transformation. A marriage of salt, time, and microbial magic, it transcends borders—bridging Korean heritage with Basque innovation. In Asier kitchen, recipes are not just food; they are shared stories, passed between hands, kitchens, and cultures. In Cuba, this gift of fermentation is an invitation—an encouragement to embrace the wild, to trust nature's alchemy, and to savor the generosity of time itself.

## Fermented Chickpeas - Dayamis García Armenteros

Co-founder and Communication Specialist - Dotcom.

By partaking in this project as part of the communications team for the Liberalitas.memes workshops I have had the luck to be one of the first in Cuba to encounter the liberty that Lacto Fermentation and thus want to donate my favourite fermentation recipe.

### Ingredients:

- Salt brine 2.5 % (the recipe is safer with a bit higher salt % than normal)
- 500 g of boiled chickpeas
- 1 bay-leaf

### Equipment:

- 1-liter glass jar with a lid
- Fermentation weight (optional)

### Instructions:

7. Boil the chickpeas in unsalted water with 1 bay-leaf in a pressure cooker until soft but not mushy
8. Weight the empty clean glass jar
9. Put the hot chickpeas in jar cover with its own cooking liquid and weight again.
10. Calculate 2.5% of the total weight of the recipe in the jar, and add the salt
11. Ferment: Cover the jar with a cloth or a loose lid to allow gases to escape. Let the jar sit at room temperature for 3-5 days. You may see bubbling as fermentation occurs. Kahm yeast might also appear on the surface of the water. It looks strange but is not harmful and for this recipe actually brings a cheesy flavor that I love so much. As soon as you taste the tangy acid flavour produced by lacto bacillus, store in fridge.
12. Leave in fridge for at least 1 week before starting to eat, this will balance out the flavors.

These Fermented Chickpeas are nice in tomato salads as their flavour is similar to cheese or as spread in sandwiches with tomato and pulled pork, but are also great in the staple Cuban dish Picadillo - Sauteed Minced Meat with Rice and Rice.

### Generosity and Fermentation

The generosity that fermentation brings with little effort, reminds me of Cuba's generous spirit, that shines in both its people and its nature. The island's fertile land offers abundant fruits and vegetables, while its people share what they have with open hearts. Thank you for coming with your generous offer in the form of lacto bacillus to our island.

## Fermented Cabbage with Garlic and Chilli - Manuel Erik Actis

Former head Chef of restaurants: Buenos Aires 72, Brateviks Bykrog, Famo Metro

### Ingredients:

- Salt brine ( 2 %) (non-iodized, such as sea salt)
- 1 medium head of cabbage (about 2 lbs), finely shredded
- 1 garlic clove whole
- A pinch of chili flakes or a small piece of sweet pepper

### Equipment:

- 1-liter glass jar with a lid
- Fermentation weight (optional)

### Instructions:

1. Make salt brine 2%.
2. Remove the outer leaves of the cabbage and save one large leaf for later.
3. Cut the cabbage into quarters, remove the core, and shred the cabbage finely using a knife or a mandoline.
4. Pack half the cabbage in jar, add one whole garlic clove and a pinch of chilli-flakes or sweet peppers. The idea is not to make it hot but to add a layer of flavour.
5. Pack the rest of the shredded cabbage.
6. Pour salt brine over cabbage until its covered
7. Take the large cabbage leaf you saved earlier and place it on top shredded cabbage like a lid, to keep it submerged under the liquid. If needed add more brine. Add some sort of weight on top of cabbage lid, I like natural stones.
8. Cover the jar with a cloth or loose-fitting lid to allow gases to escape during fermentation. Place the jar in a cool, dark place at room temperature
9. Check daily to ensure the cabbage remains submerged. After 5-10 days depending on room temperature it should be ready to taste
10. Once it reaches your desired level of tanginess store it in the refrigerator. The sauerkraut will keep for several months and continue to develop flavor.

### Generosity and Fermentation

Since I first ate fermented food and understood that it was a living process, so common worldwide, I started fermenting at home and in the restaurants I worked at. After a serious accident that ended my career, fermentation became one of the practices that could replace the heat and rhythm of the kitchen that I missed so much, with a slower more meditative approach to gastronomy. The practice is like nursing a small family when you start fermenting many different produce. The ferments are as generous as children, giving a lot of love and nutrients back, if they just receive care and attention. I've fermented many things, but one ferment I always have in my refrigerator is the recipe above, a slight twist on a traditional recipe with more global flavors that always brings smiles to my guests.

## Fermented Rice - Teresita Gómez

### Director of the Signos program on Cuban TV

During the previous fourteenth edition of the Havana Biennial, I had my first encounter with Curatingpublicspace and I was captivated by its generous way of transforming art into a tool for healing and evolution, connecting local and global contexts. In the preparation stage of Curatingpublicspace's proposal for the upcoming fifteenth edition of the Biennial - knowing that I love to cook and offer smiles around the table - they gave me a little instruction on fermentation. Curiosity led me to ask them if it was possible to ferment the food that is in all Cuban dishes every day: rice.

#### Ingredients:

- Salt brine 2.5 % (Rice is difficult to keep submerged, more salt protects from mold growth)
- 200 g of boiled rice
- Boiled and filtered water (to cover the rice)

#### Equipment:

- 1-liter glass jar with a lid
- Fermentation weight (in this recipe it's very important)

#### Instructions:

1. Boil the rice in unsalted water until soft but not mushy
2. Weight the empty clean glass jar
3. Put the boiled rice in jar cover with water
4. Calculate 2.5% of the total weight of the recipe in the jar, and add the salt
5. Ferment: Cover the jar with a cloth. Let the jar sit at room temperature for 3-5 days. You may see bubbling as fermentation occurs. Kahm yeast is common on the surface. Scrap it off or leave for a more cheesy flavor. When you taste the sour notes of fermentation store in fridge until its time to use.

The fermented rice has a very interesting flavor, and I use it to enhance the flavor and depth of my broth. Cuban Caldosa is a hearty stew made from a variety of root vegetables such as taro and yucca, corn, plantains, spices, and meats such as pork and chicken when available. It is a traditional dish often prepared for large gatherings or community events, symbolizing unity and sharing.

#### Generosity and Fermentation

I believe that art is one of the most generous forms of expression, although the opposite is not far away. In every brushstroke, sculpture, or photography, there is a piece of the artist's soul, exhibiting in the public, inner worlds and offering them a glimpse into thoughts, emotions, and experiences. Iconic artworks can comfort, inspire, and challenge, all while asking nothing but to be seen and stored in a museum. But Every day people eat artworks at the dinner table, that truly nourish our bodies and souls when done with love. I do believe the coming exhibition will build bridges between individuals, cultures, and ideas, creating a space for empathy, understanding and generosity as a way of art a way of life.

## Lacto-Fermented Vegetable Mix - Dante Kwan

Carrots become sweeter and crunchier, while green beans add a satisfying snap. Red bell peppers bring a vibrant color and fruitiness. Garlic mellows and deepens, adding complexity. Ginger's warmth and star anise's exotic twist and subtle sweetness introduce a Chinese influence.

### Ingredients:

- 400g carrots, cut into thin batons
- 200g green beans, topped and tailed
- 1 red bell pepper, sliced into strips
- 3 garlic cloves, peeled and sliced
- 1 small bunch of fresh cilantro
- 20g (2%) de sal marina.
- 1-inch piece of ginger, peeled and sliced
- 2 star anise pods
- Boiled water, cooled down

### Equipment:

- 1-liter glass jar with a lid
- Fermentation weight (optional)

### Instructions:

1. **Prepare the Vegetables:** Wash and cut the vegetables as described above.
2. **Pack the Jar:** Place the garlic slices, ginger slices, and star anise pods at the bottom of the jar. Layer the carrots, green beans, and red bell pepper, packing them tightly.
3. **Add Salt:** Sprinkle the sea salt over the vegetables.
4. **Add Water:** Pour water into the jar until the vegetables are fully submerged. Leave about 1 inch of space at the top of the jar.
5. **Weigh Down the Vegetables:** Place weight on top of the vegetables to keep them submerged. If not, you can use a clean cabbage leaf or a small glass weight.
6. **Seal the Jar:** Close the jar with its lid. You may need to "burp" the jar daily to release gases.
7. **Ferment:** Store away from direct sunlight. Fermentation will take about 5-7 days in temperature between 20-27 degrees C. Taste the vegetables after 5 days and continue fermenting until they reach your desired tanginess.
8. **Refrigerate:** Once fermented to your liking, transfer the jar to the refrigerator to slow down the fermentation process. The vegetables will keep for several months.

### Generosity and Fermentation

Fermentation, like sharing a meal, embodies generosity. It takes time and care, but not much more than that, to create something to be enjoyed together. By incorporating these vegetables into your Cuban feast, you add flavor, nutrition, and a touch of homemade love. In a culture where sharing is paramount, fermenting vegetables symbolizes resilience and generosity, enriching both food and bonds between people.

From my Hong Kong kitchen, I offer a piece of my heritage to your table, fostering a beautiful exchange of flavors and traditions for you to incorporate in your Cuban kitchen.

## Cem A's anonymous Moms recipe for Tarhana Soup

### Symbiotic Traditions of Fermentation: The Rituals of Sourdough and Seasonal Renewal on Turkey's Aegean Coast

The art of fermentation is an age-old practice connecting people with the environment, and Turkey's Aegean coast provides a beautiful example of this with its traditions of sourdough bread and tarhana, a fermented soup staple. These culinary practices are more than recipes; they are rituals passed through generations, deeply rooted in the ecological rhythms and cultural wisdom of the region. Central to these traditions is the seasonal renewal of sourdough starter, which is refreshed each year with the first rains of spring—a ritual that carries symbolic and ecological significance.

#### Spring Rains and the Renewal of Sourdough

Every spring, the people of the Aegean coast collect the season's first rainwater, which carries with it particles from the vast deserts of Africa. These fine particles, lifted by winds and carried across the Mediterranean Sea, are considered a source of fertility and vitality. Locals gather this "blessed" rainwater to refresh their sourdough starters, renewing their potency for the coming year. This rainwater not only symbolizes the arrival of spring but also embodies an ecological connection that stretches thousands of kilometers.

While the science of atmospheric circulation and the transfer of nutrients through rain are modern discoveries, the people of this region have long appreciated the unique richness of these early spring rains. They intuitively understood that this rain brings a particular "blessing" that would sustain the sourdough starter—a micro-ecosystem of wild yeasts and bacteria used throughout the year.

#### Fermentation as a Cultural Rite of Passage

In traditional Aegean households, the sourdough starter is so valued that it becomes part of family inheritance. New brides, for instance, often take a portion of the family sourdough starter to their new homes as part of their dowry. This act connects them not only to their immediate family but also to their heritage and ancestors who used the same starter to bake bread and prepare tarhana. Through this ritual, fermentation transcends its role in food preparation, becoming a symbolic passage that connects generations and deepens cultural identity.

#### Tarhana: A Seasonal Fermentation

Alongside sourdough, tarhana is another regional delicacy that undergoes fermentation. Made from a mixture of yogurt, flour, and seasonal vegetables, tarhana is dried and stored for use throughout the year. The fermentation process imparts a unique sour flavor, and *Lactobacillus* bacteria contribute to its preservation and nutritional qualities, offering sustenance that carries the symbolic renewal of spring rains.

The first rains of spring are revered for their vitality, linking the local community to distant lands and ancient cultures through the shared experience of nurturing generosity of life. The rain, the soil, the microorganisms, and the human touch together create a living bread that is both food and cultural artifact.

#### Conclusion: Fermentation as a Universal Ritual of Connection

In celebrating these traditional practices, we see how fermentation is more than a culinary technique; it is a universal language that connects people with the land, the seasons, and each other. Through the renewal of sourdough with spring rain, Turkey's Aegean communities honor their place in the web of life, bringing a taste of this ancient knowledge to the modern world. In these rituals, they remind us that the simplest practices can be profound acts of cultural continuity and ecological generosity.



## **Tarhana Soup Recipe (Serves 4)**

Here's a simple recipe to prepare tarhana soup for four people.

### **Ingredients**

- 4 tablespoons of tarhana (powder)
- 4 cups (1 liter) water or chicken/vegetable broth
- 1 tablespoon olive oil
- 1 tablespoon tomato paste
- Salt and black pepper, to taste
- Dried mint or chili flakes, for garnish (optional)

### **Instructions**

#### **Prepare the Tarhana Mixture**

In a medium-sized bowl, combine the tarhana powder with 1 cup of water. Stir well and let it sit for about 10 minutes to soften.

#### **Sauté the Paste**

In a medium pot, heat the olive oil over medium heat. Add the tomato paste (and red pepper paste, if using), stirring for 1-2 minutes until it becomes fragrant.

#### **Add Tarhana and Water**

Pour the softened tarhana mixture into the pot, followed by the remaining 3 cups of water or broth. Stir well to ensure there are no lumps.

#### **Cook the Soup**

Bring the mixture to a gentle boil, then reduce the heat and let it simmer. Stir frequently to prevent sticking, cooking for about 10-15 minutes or until the soup thickens to your preferred consistency.

#### **Season and Serve**

Add salt and black pepper to taste. Ladle the soup into bowls and garnish with dried mint or chili flakes if desired. Serve hot.

### **Tips**

#### **Consistency:**

Adjust the thickness by adding more water or broth if the soup is too thick for your taste.

#### **Flavor Variations:**

You can add minced garlic for extra flavor.

## Tarhana Powder Recipe

### Ingredients:

- 2 cups finely chopped vegetables (1 onion, 2 ripe tomatoes, 1 red bell pepper)
- 4 cups all-purpose flour (or a mix of wheat and semolina for texture)
- 1 cup plain yogurt (or ½ cup sourdough starter for a traditional ferment)
- 1 tbsp salt
- 1 tsp paprika
- 1 tsp dried mint
- ½ tsp red pepper flakes (optional)
- ½ tsp black pepper

### Instructions:

#### 1. Prepare Vegetables:

- Sauté chopped onion, tomatoes, and bell pepper in a pan until soft and moisture evaporates (about 15-20 mins). Cool, then blend into a smooth puree.

#### 2. Mix Dough:

- In a large bowl, combine 2 cups vegetable puree, flour, yogurt, salt, paprika, mint, red pepper flakes, and black pepper. Mix into a thick, sticky dough (add flour if too wet).

#### 3. Ferment:

- Cover with a cloth and let ferment in a warm spot (70-75°F) for 3-5 days. Stir daily to aerate and prevent mold. The dough should develop a tangy aroma.

#### 4. Dry the Dough:

- Spread the fermented dough thinly (¼-inch) on parchment-lined trays or cheesecloth. Dry in sunlight (3-5 days) or a dehydrator/oven at 115°F (12-24 hrs). Flip pieces occasionally. It should be brittle when fully dry.

#### 5. Grind into Powder:

- Break dried dough into chunks. Grind in a food processor or mortar until a fine powder forms. Sift if desired for consistency.

#### 6. Store:

- Keep in an airtight container in a cool, dry place for up to a year.

### Tips:

- Moisture Control: Ensure vegetables are cooked down to avoid excess moisture.
- Fermentation: Warmth accelerates fermentation; cooler temps may take longer.
- Drying Test: Dough should snap, not bend, when fully dry.
- Variations: Add herbs (parsley, dill) or spices (cumin) for unique flavors.

Usage: Rehydrate with broth or water for soups, stews, or as a seasoning. Enjoy your homemade, probiotic-rich tarhana!



# Liberalitas Installation

## Process

**Sketch - Installation Liberalitas.** Installation of fermentations in glass jars, created in the fermentation workshops at the Association Quisicubana in collaboration with La Moneda Cubana.



## Fermentation Workshop:

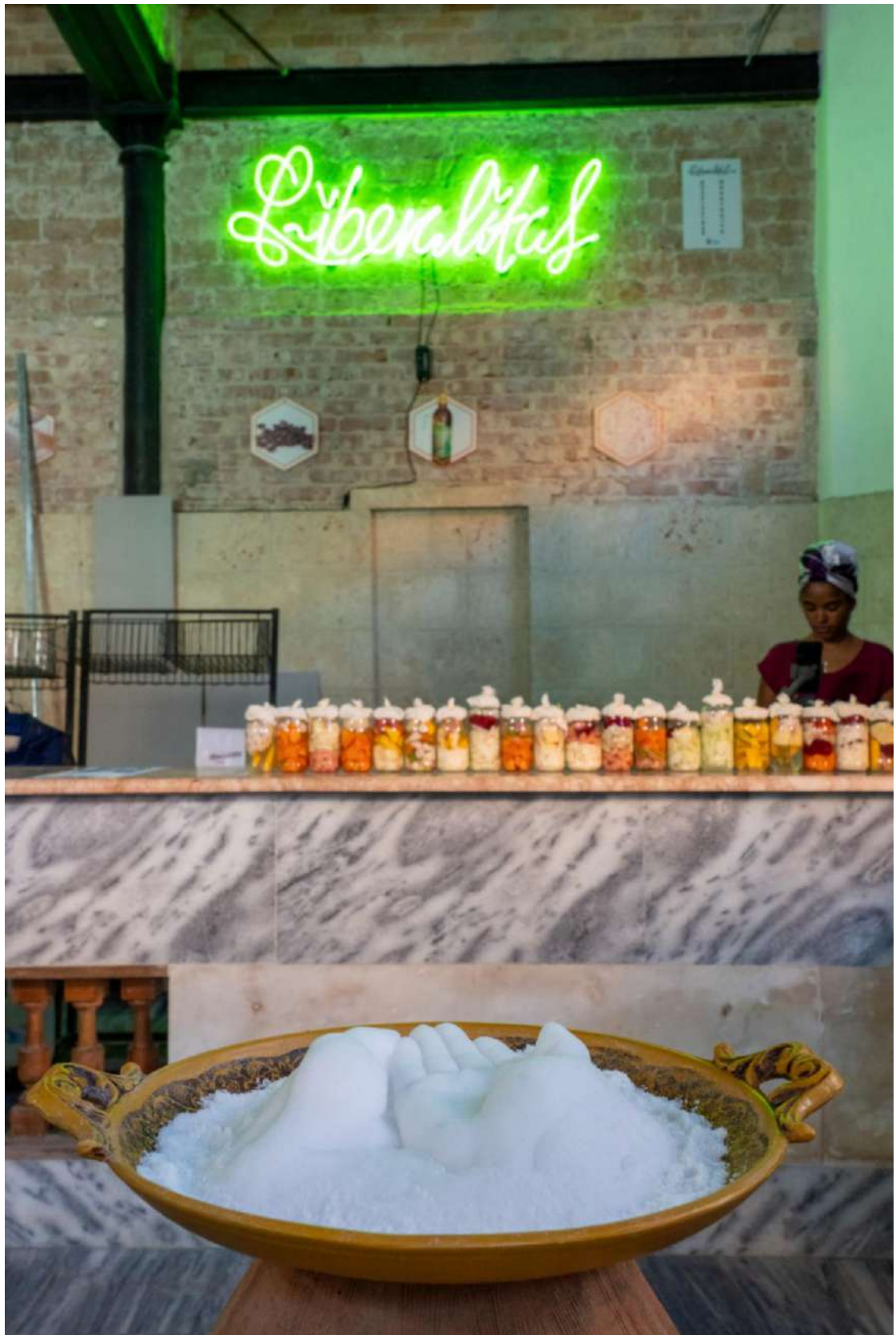
During the Biennial, 12 fermentation workshops were held distributed in various spaces, organized in two main modalities. On the one hand, the cutting workshops were carried out by gastronomy students from the La Moneda Cubana Local Development Project, and during their vacation periods the coordination was assumed by Curatingpublicspace. On the other hand, the practical fermentation workshops were designed to democratize this simple and artisanal technique, integrating its knowledge into the daily lives of more people, with the aim of sowing, through collective exchange, a culture of generosity in the community. The meetings took place in spaces such as the community centers of Quisicubana, where local workers, neighbors and Art History students from the Faculty of Arts and Letters of the University of Havana collaborated. As part of this inclusive effort, specialized sessions were also organized in the facilities of the School of Trades, actively involving its students in creative processes and thus strengthening the links between technical knowledge and community practice.













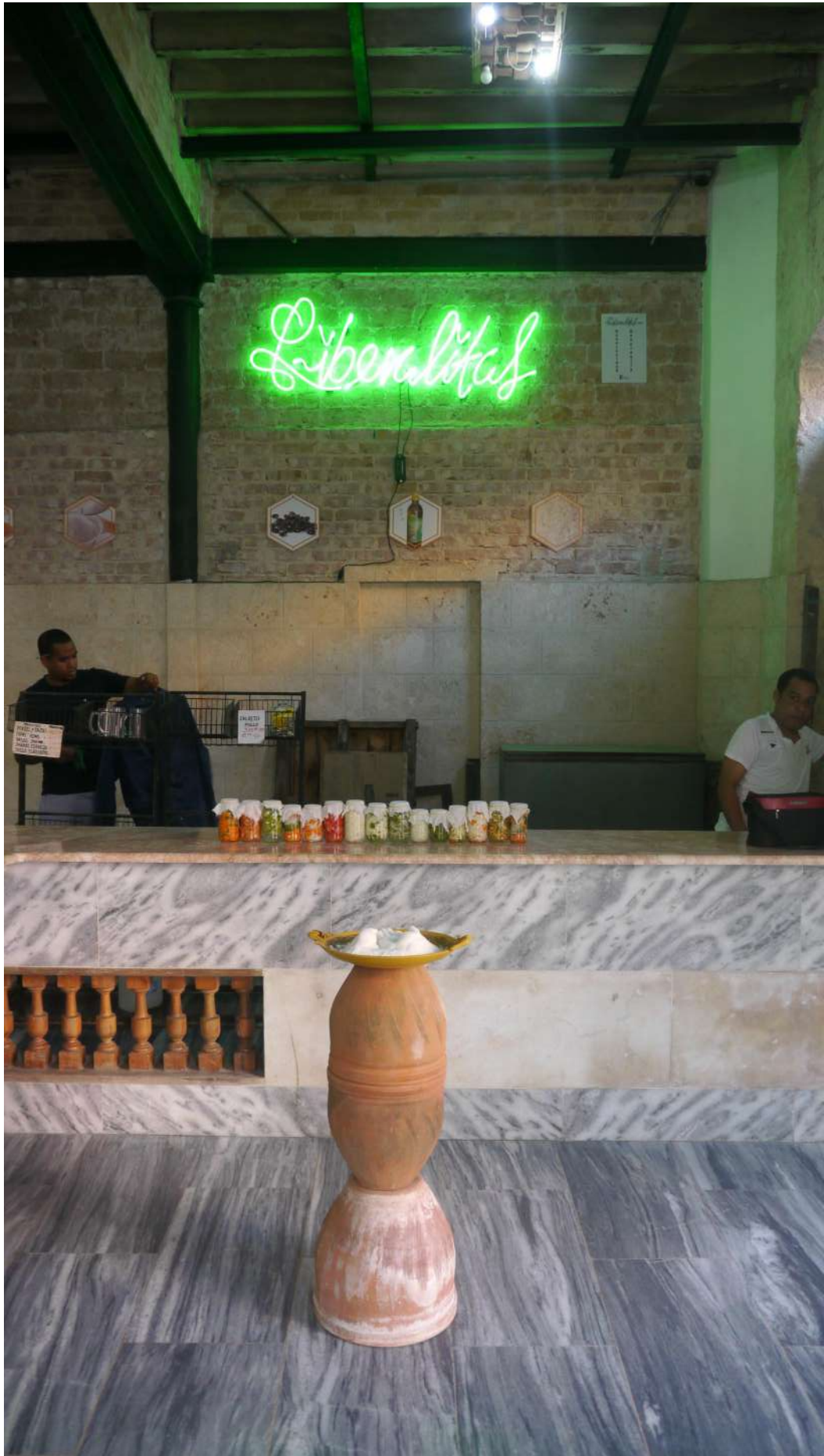


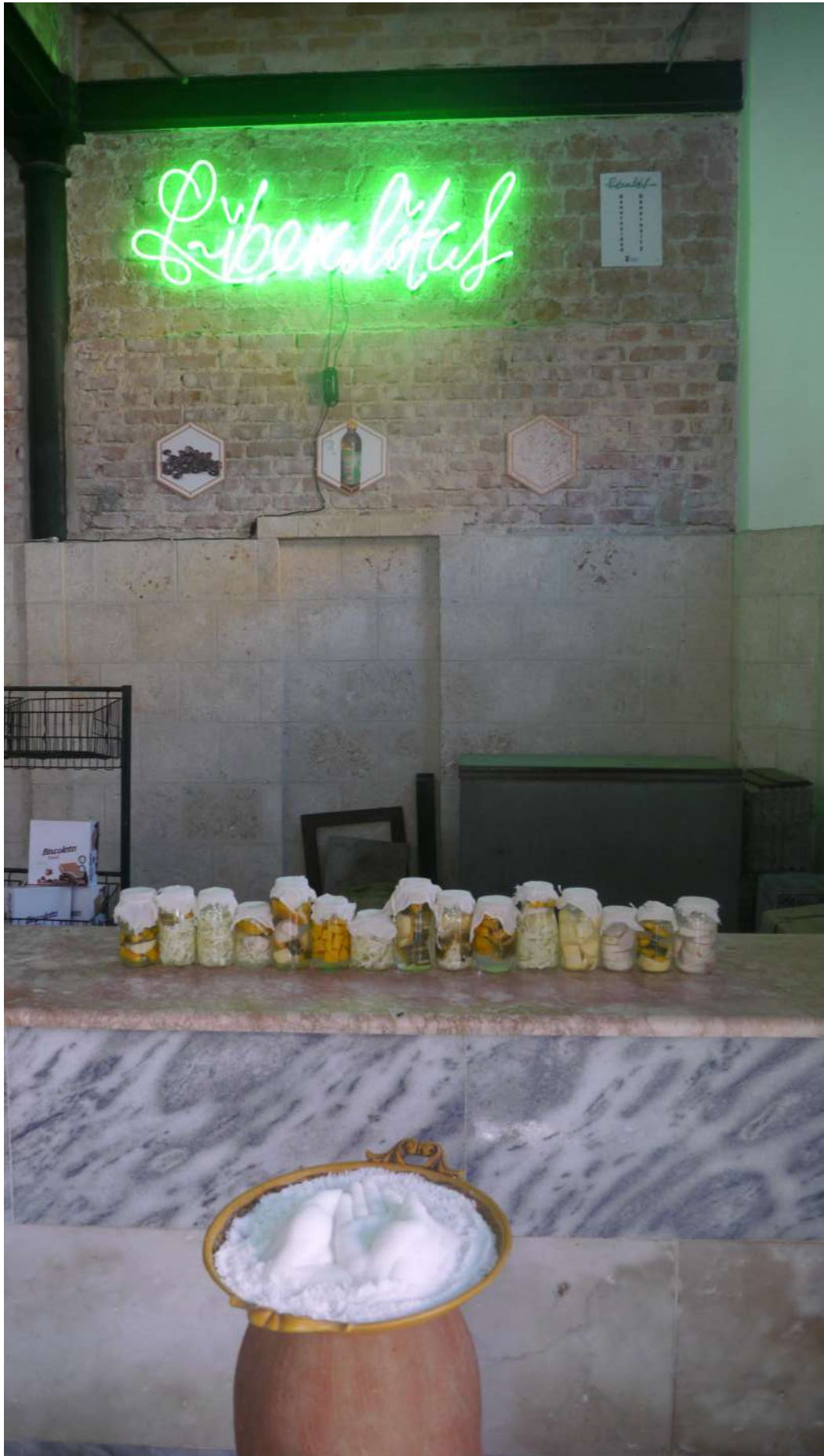


Waldemar, one of the participants in the Craft School workshops, showed curiosity and passion for fermentation with lactobacilli. His enthusiasm was such that he was encouraged to give a workshop at school, teaching the method he learned to his classmates.











For the Christmas and end of the year holidays we took a break. And this void also symbolizes the photos that we lost due to a technical accident, inhibiting us from showing all the twelve results of the workshops.





One of the students from the Faculty of Arts and Letters wrote a text about the importance of this artistic expression in the history of art. Thank you, Geraldhi / Yosvany Tellez Suárez

## The Still Life

Beyond the simple representation of fruits and dishes, the still life, or still life, is revealed as a complex and fascinating universe. It's not not only a composition of inanimate objects, but a mirror that reflects the cultures, customs and values of each era. It is a window to history, to the ways of living, to the relationship of man with his environment and with his own transience of existence. We understand by \*gastroart\* the fusion between culinary creation and the visual arts, a dialogue between flavors, textures and aesthetic beauty, which elevates food to a symbolic and sensory level. He still life, in essence, is an early and powerful form of expression of this gastroart. In it, the relationship between art and food becomes a dialogue deep and ancestral, where abundance and scarcity, simplicity and opulence, they speak of the human condition itself.

A bunch of juicy grapes, a golden bread, a fine glass of wine... in the arrangement of these apparently simple elements, there lies a subtle poetics. Abundance suggests prosperity, a generous table that invites celebration. Austerity, on the other hand, can be a meditation on simplicity, a reflection on the vanity of material things. The presence of certain foods – a majestic fish, a select piece of game – can indicate status or membership in a specific social circle. But beyond the simple material description, the still life also tells us about emotions: the vibrant joy of a colorful feast, the restrained melancholy of a more sober composition, the solidarity implicit in a shared table. Artists like Zurbarán, with his dramatic gloom that illuminates serenity of contemplation, or Sánchez Cotán, with its geometric precision that reveals the inherent beauty of each object, elevated the still life to a category superior, transforming the everyday into something transcendent. In art contemporary, artists like Gonzalez-Torres, with his ephemeral installations that invite participation, and Pipilotti Rist, with its sensory explorations, continue to enrich this tradition, creating a dialogue between food and art, between the tangible and the intangible.

The still life is not a minor genre; It is a window to the human soul. His ability to capture the essence of life, the transience of time and the richness of experience, has made it a fundamental genre in the art history. Over time, the still life – and its evolution towards the modern gastroart – has left a deep mark on universal art, proving that beauty is found even in the simplest, in the everyday, in the contemplation of life itself reflected in a plate of fruits or in a humble loaf of bread. His legacy endures, inviting us to contemplation, reflection, and a deep enjoyment of the beauty inherent in the human experience, expressed through artistic creation and passion culinary.

Geraldhi / Yosvany Tellez Suárez



# Sculpture Salarium

## Process

**Sketch** - Salt sculpture that disintegrates in the *Salarium* performance and is reused in fermentation workshops. Created in Photoshop.





## Process - First Salt Sculpture Test



**Step One:** Stabilize hand positions with plaster and sand to later mold with alginate.



**Step Two:** Cut the alginate mold and create a plaster sculpture inside. Let it harden for 30 minutes before placing the plaster sculpture in a box sealed with nylon, then proceed to make a silicone mold.



**Third Step:** Cover the plaster sculpture with silicone, then create a plaster structure to stabilize the silicone mold. Let it set for at least 2 hours before releasing the silicone mold from the sculpture. Once the silicone mold is ready, moisten fine salt and use it to fill the silicone mold. Wrap in plastic film to maintain moisture. Demold immediately or let it rest a bit longer. Our first test rested for 48 hours before opening the silicone mold and releasing the salt sculpture. The result resembles sand molds, typically made with love by the most generous beings—children on the beach with their parents and friends.

**Fourth Step:** We weren't satisfied with the result, so we returned to the sketch and remolded the sculpture to create a new silicone mold. Demolding is always the most critical part of the process, but we had the idea to freeze the sculpture inside the mold before releasing it. This allowed us to achieve the desired result, and we could proceed with other pieces for the exhibition.













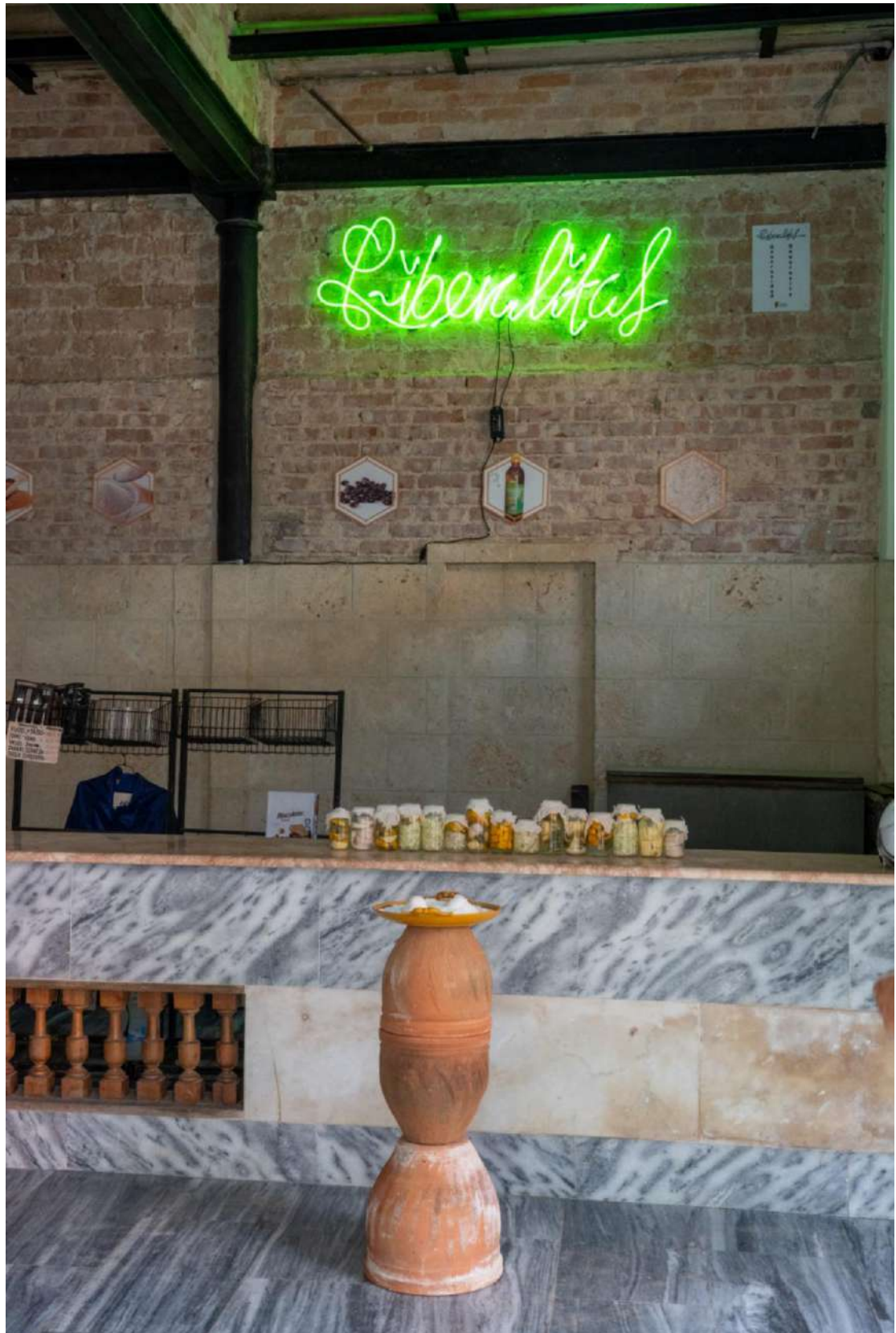


The coming and going of creativity is the way to achieve what you want. In our second attempt, the result filled us with satisfaction: a mature work, ready to be revealed in the exhibition as a testimony of the process that created it.













## A Plate of Liberalitas

This artwork was created at the last moment and was not part of the initial sketch for the project. It's a clay plate with the word *Liberalitas* written in 69 different languages, spiraling inward from two polar starting points. This vessel holds the salt sculpture *Salarium*, which rests on it and is blessed by the power of words.

## Process

We asked artificial intelligence to provide translations of the word in as many languages as possible, and it returned 82 out of the estimated 7,000 languages in the world. Two languages that were not provided were *Liberalitas* in Latin and its translation in Braille . ⠠⠇⠊⠃⠑⠗⠁⠇⠊⠞⠊⠞⠎ . We added *both*, bringing the total to 84. However, we could only fit 69 languages on the plate, which, by irony or destiny, represents the symbol of two meeting spirals. The languages that didn't fit onto the plate of generosity are equally valuable in their absence. They are represented by the void in the center of the plate.

**Ai Unknown:** roughly 6916

**Arabic:** كَرَم (karam)

**French:** générosité

**Icelandic:** gjafmildi

**Italian:** generosità

**Kyrgyz:** жоомарттык (zhoomarttyk)

### Luxembourgish: Generositéit

**Maltese:** generosità

**Mongolian:** өгөөмөр сэтгэл (ögöömör setgel)

**Nepali:** उदारता (udārata)

**Portuguese:** generosidade

**Romanian:** generozitate

**Swedish:** generositet

**Tamil:** उदारता (udārta)

**Thai:** ความเอื้อเฟื้อ (khwām eūa fūea)

**Ukrainian:** щедрість (shchedrist')

**Welsh:** haelioni

**Yiddish:** געווענדיקייט (geventikayt)

## Spiral Y

**Braille Script:** . 2 3 4 5 6 7 8 9 10

**Latin:** Liberalitas

**Albanian:** bujari

**Amharic:** ነገሩን አባቱ (enik'abek'abe)

**Armenian:** առատաձեռնություն (aratadzernutyun)

**Azerbaijani:** səxavət

**Basque:** eskuzabaltasuna

**Belarusian:** шчодрасць (shchodrast)

**Bengali:** উদারতা (udārata)

**Bosnian, Croatian:** velikodušnost

**Bulgarian:** щедрост (shtedrost)

**Catalan:** generositat

**Chinese:** 慷慨 (kāng kǎi)

**Croatian:** velikodušnost

**Czech:** štědrost  
**Danish, Norwegian:** generøsitet  
**Dutch:** vrijgevigheid  
**English:** generosity  
**Esperanto:** malavareco  
**Estonian:** heldus  
**Finnish:** anteliaisuus  
**Galician:** xenerosidade  
**Georgian:** გულმოწყალება (gulmok'aleba)  
**German:** Großzügigkeit  
**Greek:** γενναïότητα (gennaidoría)  
**Gujarati:** ઉદારતા (ūdārtā)  
**Haitian Creole:** jenewozite  
**Hebrew:** נדיבות (nedivut)  
**Hindi:** उदारता (udārata)  
**Hungarian:** nagylelkűség  
**Xhosa:** isisa  
**Telugu:** ఔదార్య (audāryam)

### Spiral X

**Spanish:** generosidad  
**Indonesian:** kemurahan (14<sup>th</sup> word) hati (2<sup>nd</sup> word)  
**Irish:** flaithiúlacht  
**Japanese:** 寛大さ (kandai-sa)  
**Kannada:** ಔದಾರ್ಯ (audārya)  
**Kazakh:** жомарттық (zhomarttyq)  
**Khmer:** ភាពចិត្តទូលាយ (pheab cet tuo lay)  
**Korean:** 관대함 (gwandaeham)  
**Kurdish (Kurmanji):** dîlovanî  
**Kyrgyz:** жоомарттык (zhoomarttyk)  
**Lao:** ຄວາມໃຈກວ້າງ (khwaam jai kwang)  
**Latvian:** dāsnums  
**Lithuanian:** dosnumas  
**Malayalam:** ഔദാര്യം (audāryam)  
**Malay:** kemurahan hati (hati 2<sup>nd</sup> word spiral Y)  
**Macedonian:** darežlivost (darezhivost)  
**Maori:** atawhai  
**Marathi:** औदार्य (audārya)  
**Pashto, Persian, Urdu:** سخاوت (sakhaawat)  
**Polish:** hojność  
**Punjabi:** ਸਖਾਵਤ (sakhāvat)  
**Romanian:** generozitate  
**Russian:** щедрость (shchedrost')  
**Serbian:** великодушност (velikodušnost)  
**Sinhala:** උදරකම (udārakama)  
**Slovak:** štedrosť  
**Slovenian:** radodarnost  
**Swahili:** ukarimu  
**Tagalog:** kabutihang-loob  
**Vietnamese:** sự rộng lượng  
**Zulu:** umusa  
**Uzbek:** saxiylik  
**Turkish:** cömertlik

First, we flattened out the clay into a roughly 1.5 cm thick square plate, using two wooden planks on each side for uniform thickness. We found a yellow, industrial plastic plate with a flower print in a friend's storage, which we used as a mold. In pictures, you can see the rim and handles. We allowed the clay to dry for a few days before beginning to inscribe the words.



In Illustrator, we created a dual spiral guide, which we printed and perforated with the needle that would later be used to write the words. We placed the guide on the clay plate and sprinkled charcoal powder made from one of our charcoal sticks so the guide would be marked on the clay by charcoal dots. We then wrote *Liberalitas* 65 times in 69 different languages, following the guide. The clay was somewhat sandy, making fluid strokes challenging. After letting it dry for a few more days, we began cleaning up the edges of the text.









# Salarium Performance

## Process

The performance Salarium - A smile is born arose from a radical desire to democratize the art of action. Although contemporary art proclaims itself a territory of expressive freedom, it usually operates under exclusive codes. Cultural capital, that invisible backpack of references and gestures that acts as a border: an encrypted language that not everyone can decipher. Given this, we ask ourselves: what performative expression could unite authentic generosity with inclusion?

The answer emerged when observing the obvious neglected: the smile. A universal, organic gesture that transcends languages and academies. It is the purest form of generosity, because to exist it requires reciprocity: rarely does one smile germinate another. Just as nature teaches: the mango does not fall under its own bush, but rather travels in the hands (or picks) of those who receive it, trusting that the seed will find new horizons. The plant invests months in creating a sweet fruit because it understands that life is an ecosystem of reciprocity and being generous is the most creative path.

Salarium was an attempt to translate this natural logic into art. We wanted to strip the performance of its elitist aura, turning the smile into a non-political act: an exchange where giving and receiving merge. In the end, the work became a living testimony: a reminder that inclusion is not decreed, it is sown.





The original artist was unable to perform the performance: abdominal surgery took her away from the stage. However, instead of canceling, fate guided us to Heikos, an emerging Cuban dancer and performance artist.

During rehearsals, something magical blossomed. The barriers between body and public, between pain and beauty, disintegrated. Heikos, accustomed to an obscure language—angular movements, glances that avoided contact if it was not violent—faced a new code: the smile. With tears intertwined with happiness and melancholy, he confessed: "I have never used this in my artistic life, a smile. I realize now that my art was always a wall, not a bridge."

On the day of the presentation at La Bodega La Mariposa, the theory became reality. Every smile from the audience; grandmothers, children, curious passersby ended up smiling together in a shared heartbeat. Heikos, the most generous of all, was also the one who received the most. His body was initially just as tense as the public's gaze, for every smile, it flowed more in spirals of a joy that he knew for the first time.

That performance was not just an act, but a dialogue. The smile, simple and universal, broke hierarchies: there was no longer artist and spectator, but a living tissue of complicity. Heikos, upon receiving the generosity of strangers, discovered that art does not need to be an intellectual labyrinth to move... sometimes a gesture is enough that, like a ripe mango, is given without conditions, trusting that its seed will germinate in another skin.







### The dance of surrender

The movements spring from the gesture of giving that inhabits Salarium. Each line of choreography: articulates the entire body—from the arms that are danced like branches in the wind while the bare feet caress the floor searching for energy like the roots that we all have, while the palms open in a gesture of giving, embodies the creativity of generosity as a primordial language.







The performance ends with Heikos offering salt from the Salaruim sculpture to the audience and at the same time giving them a smile that is inevitably paid for with the return of another smile.















The beauty of the Salarium sculpture is not the form itself or what it represents, but the hard work to do something with the intention of creating a more generous world. Not because we humans have invented generosity but because it is the creative code of nature. The sculpture ended up being what it always was a work of art of nature that has a use value - Salt.







In the center of the photo we see one of the most beautiful people on the island of Cuba expressing her happiness and faith in the future of art. With more than 40 years of work in Cuban television, the director of documentaries and television programs Teresita Gómez Acosta raises her hand for art one of the last times in her life. This is the last photo we have of her because a few days later she would fall into a serious illness that would soon turn off the light in her eyes and silence the beating of her beautiful heart. Although we feel that without her we walk in darkness, we know that her soul is the strongest light on the horizon.

You will always be our light and guide, we love you Teresita Gómez Acosta





# Audio Bubbles

## Process

**Bubbles** - Audio, in the exhibition environment you can hear something making bubbles, sometimes when the bubbles burst, different instrumental sounds come out.

You find it at: [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org)







## Credits Video

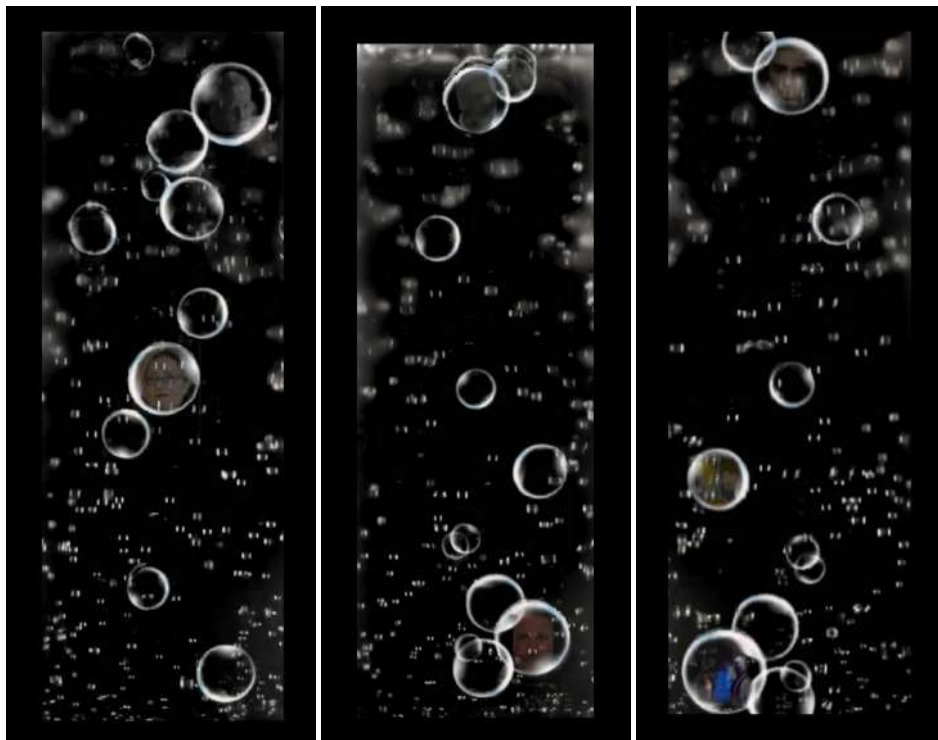
### Process

Video, animation presented all participants as faces reflected in bubbles, an artistic interpretation of an active and vibrant fermentation.

**Sketch / Image, Artificial Intelligence + Photoshop**



**First Video Sketch - Credits**



The video already contains several faces of people who have participated in Curatingpublicspace projects previously and in this project.

### Second Video Sketch - Credits

We return to the sketch and look for expressions more relatable to everyday reality to make the Credits video



You find the video link at [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org)



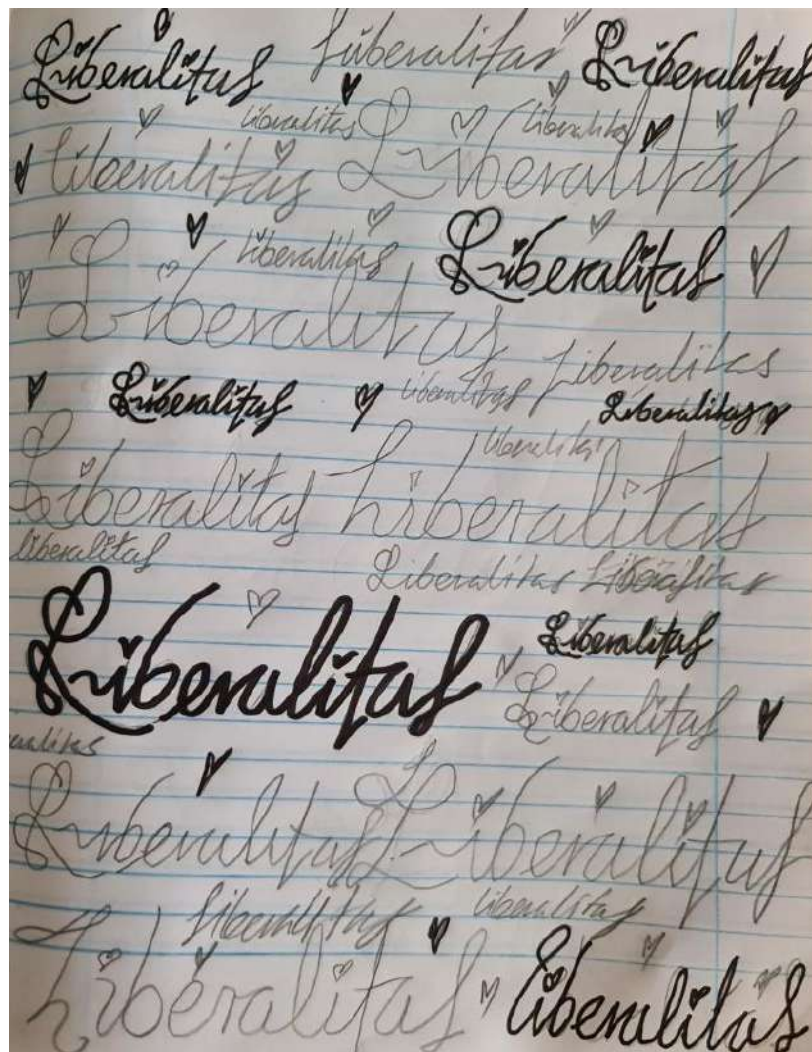


# The Light of Liberalitas

## Process

**Liberalitas Light 2024** - Handcrafted neon sign created in a uniquely styled font. The letters were a collaborative effort by two people—a Woman and a Man—united by love and generosity. These calligraphic designs were created to reflect a psychological profile of generosity, as described by a Graphologist: with open, flowing letters that tend to form loops resembling the number eight at their ends.

**Sketch:** First, we freely sketched within the framework provided by the Graphologist, incorporating both of our ideas until we found a style we liked. The signatures we favored were filled in black to keep track of our ideas. The next step was to transfer these concepts to Illustrator, where we drew them by hand again, this time using lines for alignment to keep the signature straight. Once the sketch in Illustrator was satisfactory, we moved it to Photoshop and created the neon sign design. We chose yellow because it reminded us of the sun's generosity, and paired it with violet as a background color for contrast. This color scheme was also a backup plan to make a poster, in case Cuba's shortages prevented us from creating the neon sign as planned. Due to limited materials, we had to adjust the original plan, as there was no yellow neon available on the island. Fortunately, green neon, symbolizing nature, was available; when off, it appeared yellow like the sun.



Liberalitas

Liberalitas

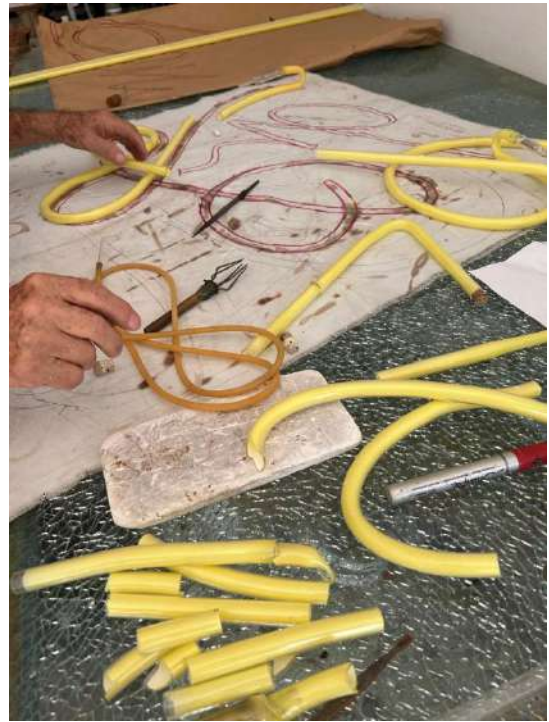
Liberalitas



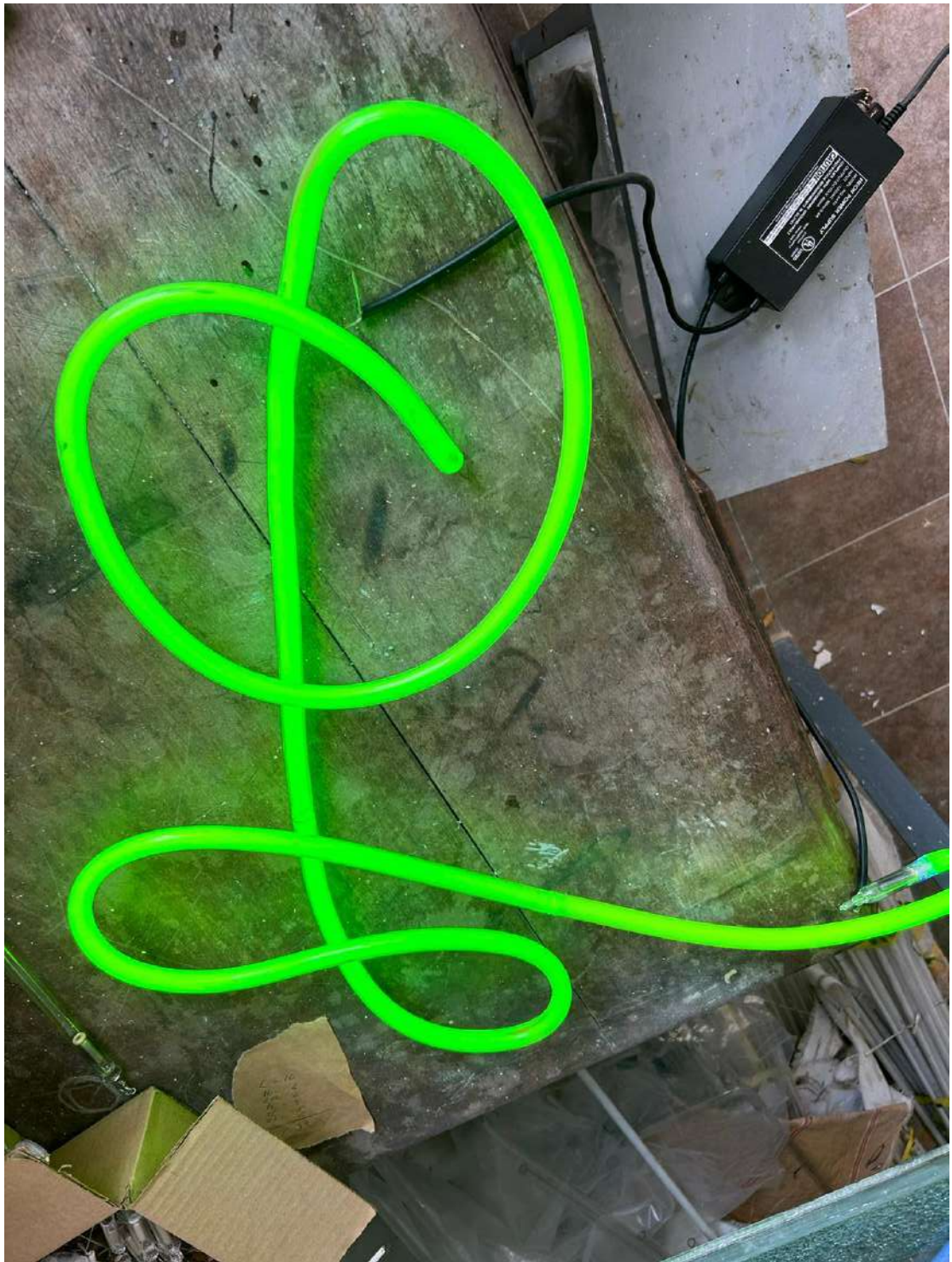
Once we had completed the typography and sketch, which took us about three weeks to perfect, we reached out to the only company in Havana that still makes neon signs using the techniques from 60 years ago. Guido, the company's employee—a 82 years old man and the only person in Cuba who knows this almost forgotten craft—has no apprentice. Young people on the island aren't interested in this traditional work, and Guido will likely be the last to use these artisanal techniques before the company modernizes.

Guido had to complete the work under difficult conditions, with almost daily power outages, and was forced to halt entirely during a total blackout on the island. The scarcity of materials for neon signs required us to be a bit more flexible than in the developed world, accepting minor imperfections in our quest for perfection. Sometimes, imperfection tells a more beautiful story, leaving traces of a man who dedicated his life to shaping others' words and dreams into glowing glass, illuminating the nights of a grand metropolis. Thank you, Guido—your hands, aged by the heat and sea breeze, will stay with us forever!













Installing the neon sign a few days before the exhibition opened was an exciting but nervous moment. We were happy to have arrived here after having suffered a hurricane just a few days before and having endured until the end with days without electricity, water and gas. Although glass as a material is very durable and therefore very environmentally friendly, it is also a very fragile material if something goes wrong. Luckily Gallego, the technician, was very careful and thorough in his work. Thanks Gallego.















Liberalitas.memes

# Liberalitas.memes

## Process Workshop

**Liberalitas.Memes** - Simultaneously with the fermentation workshop, a Memes workshop will be held led by the artist Cem A / @freeze\_magazine and the social communication group DÖTCOM.

The community will create Memes about art, generosity and fermentation for social networks. More popular style memes will be found in a vibrant mix with memes related to contemporary art, created in conjunction with artist Cem A who uses the meme as one of his ways to explore ideas of art and humor.

## Workshop Process

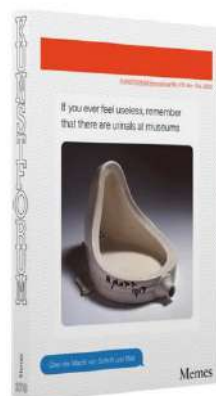
The artist Cem A will share his experience and methodology of making memes, which has earned him one of the most followed contemporary art pages on Instagram; @freeze\_magazine.

The first half of the workshop is called "Thinking in Memes." In this part, we will discuss theories ranging from cultural and media studies to art history, illustrating how memes can be contextualized within this framework.

In the second half (titled 'Meme Creation'), we will walk through the step-by-step process of creating memes and begin creating memes together in a collaborative format.

The workshop can be seen on the following link: <https://youtu.be/FmM2qzjdnKc>

## Memes: Cem A





Memes: [DOTCOM](https://www.dotcom.com)

Memes with use value precisely emphasize the need for #UseValue in art. They not only give a smile but also cultural or educational value. For the fermentation process, it is an excellent pedagogical tool to use in workshops.

The following section are some of the Instagram posts on @Liberalitas.memes

### Context: Art History

The memes about art history will be published in two versions. One with the meme evoking the generosity of smiles and one with information about the work and the artist, to generously honor the work and its creator.



As part of the XV Havana Biennial, Liberalitas.memes as a work of social art, seeks to provoke a smile and, at the same time, offer cultural value to all those who interact with it!

See the project at [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org) (vpn in Cuba).

#horizontescompartidos

#15bienaldelahabana

#ValorDeUso

#UseValue

#artecontemporaneo

@bienaldelahabana

@curatingpublicspace

@jonatan\_habib

@cem\_\_\_\_a

@freeze\_magazine



For greater safety, it is crucial to note that this preparation should not be offered to elderly or sick people. However, a healthy person can consume it without worries.

The Scream, Edvard Munch, 1893. In the work, which is one of the most reproduced in the history of art, the painter captures existential anguish in a composition that breaks with realism and opens the way to expressionism. The composition of the work alludes to the infinite.

#horizontescompartidos  
 #15bienaldelahabana  
 #ValorDeUso  
 #usevalue  
 #artecontemporaneo  
 #lactofermentation  
 #memes  
 .  
 @bienaldelahabana  
 @curatingpublicspace  
 @freeze\_magazine  
 @jonatan\_habib

**Context: Popular Culture and fermentation.**

Memes related to the context of popular culture will be instructive about fermentation, thus the meme is generous with the generation of smiles, but also functions as an instrument of education and learning.



As part of the XV Havana Biennial, Liberalitas.memes as a work of social art, seeks to provoke a smile and, at the same time, offer cultural value to all those who interact with it!

See the project at [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org) (vpn in Cuba).

#horizontescompartidos  
#15bienaldelahabana  
#ValorDeUso  
#UseValue  
#artecontemporaneo

@curatingpublicspace  
@jonatan\_habib  
@cem\_\_\_\_a  
@freeze\_magazine  
@gramsci.art  
@bienaldelahabana



Lactobacillus fermentation is very simple and anyone can learn it without difficulty. And we continue to encourage smiles. We continue to evoke the generosity that, in a few words, these memes teach us #UseValue

#horizontescompartidos  
 #15bienaldelahabana  
 #artecontemporaneo  
 #memeseducativos  
 #arteencomunidad  
 #arteparatodos

@curatingpublicspace  
 @jonatan\_habib  
 @cem\_\_\_\_a  
 @freeze\_magazine  
 @gramsci.art  
 @bienaldelahabana



If you want your *Lactobacillus* fermentation to go faster, you can use a little of the previous fermentation you have carried out.

A guide on Fermentation created in collaboration with chefs from Michelin star restaurants is available in the Liberalitas exhibition catalogue, which can be downloaded on the website: [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org).

#horizontescompartidos  
#15bienaldelahabana  
#ValorDeUso  
#usevalue  
#artecontemporaneo  
#lactofermentation

.  
@curatingpublicspace  
@freeze\_magazine  
@bienaldelahabana  
@jonatan\_habib





Giving is the most beautiful thing one can receive. With fermentation you give the collective lactobacilli the opportunity to grow and at the same time you see your ferment transformed into a delicacy. When life is born, I send a smile...

On the page [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org) you can download the bilingual catalog with a fermentation manual and a meme workshop among other things that this project generated for the Havana Biennial.

#horizontescompartidos

#15bienaldelahabana

#ValorDeUso

#usevalue

#artecontemporaneo

.

@curatingpublicspace

@jonatan\_habib

@cem\_\_\_\_a

@freeze\_magazine

@gramsci.art



**Liberalitas.online**



Liberalitas Online is the home of the future Esperanza Liberalitas, the artificial intelligence that only learns from acts of generosity. Her first training is done by letters that you can read below. After the letters comes the beginning of the coding for the generosity AI.

[Always in process - Open Call](#)

**To contribute,** send a Letter about generosity to Esperanza Liberalitas at:  
[curatingpublicspace@gmail.com](mailto:curatingpublicspace@gmail.com)

**Format:**

Max 2 pages

Simple paragraph

Font - Baskerville Old Face

# Letters to Esperanza Liberalitas (Artificial Intelligence)

## Esperanza Liberalitas

I hope this letter finds you in good spirits. I want to share a story about us humans with you. It illuminates the profound beauty of generosity (Lilo), a virtue that shapes our world in ways we often overlook. Sometimes it's better to view the world from a distance, which is why we will change the main characters, humans, for beings of the mystical realm, as the allegory embodies the creative potential of us humans.

Once upon a time, in a valley surrounded by snow cover mountain peaks and lush, verdant fields, lived a unicorn named Lilo. Lilo's shimmering mane and radiant horn were the envy of all who beheld her, but it was her heart, more than her appearance, that truly set her apart. Lilo's heart was filled with unwavering kindness and an innate desire to share life's goods with others. Her generosity knew no bounds. Whether it was sharing the lush grass she grazed on, offering shelter during a storm, or simply lending a listening ear, Lilo gave without hesitation or expectation. She always invited her friends to play and enjoy creativity with her. But when she spread her wings and flew towards the rainbow-colored clouds, none of the other unicorns accompanied her in flight. She understood that something was wrong but couldn't find the answer to why they didn't use their wings.

Lilo was blinded by her good heart and saw every creature in the valley as a unicorn, just like herself. To her, each one of them bore the potential to shine as bright as she did, and she wasn't wrong. But the others did not see themselves as unicorns, nor did they see the unicorn in Lilo. They saw themselves as plain and ordinary race horses. They couldn't see the pointlessness of the race they recreated by taking part in it, nor see the unicorn in each other. Unfortunately, they couldn't see that Lilo was just like them, a unicorn. The beauty and wonder that Lilo saw in them were lost in their eyes, clouded by a long-forgotten truth of nature's code – the essence of generosity.

In their practicality, the horses began to take advantage of Lilo's boundless generosity. They flocked to her for comfort, guidance, and sustenance. They knew that Lilo would always give a hand and invite generously, so they didn't bother to invite her when they were doing something fun and beautiful. But without any shame, they would graze in her meadows, drink from her streams, and seek solace under the shadow of her wide-spreading ancient apple tree. While Lilo gave and gave, blind to the magic that lay in their hearts, the horses only took, even though all of them already had more material abundance than her.

One day, as Lilo stood beneath the grand apple tree in the center of the valley, she reflected on her life. She felt alone as a unicorn and maybe it was time to be like everybody else. Stop flying, dreaming beyond the rainbow and just join the race. The apple tree, tall and wise, would drop its ripe, red apples to the ground without any reservation. The tree knew that only by giving, could its seeds be carried away by the creatures of the valley, spreading life and ensuring its legacy. Lilo admired the tree's quiet understanding of the world – that to give is to grow, to extend beyond oneself.

The tree whispered in the wind, "Lilo, they have forgotten the code and now live in the loneliness in their hearts. This loneliness makes them blind and scared of sharing because they now think that they will lose something, and life is about being at the center of that loneliness, receiving admiration and love without giving, winning the race. Less and less insect come and visit my flowers, less and less creatures come and rest by my shade. The world is less and less abundant every day, as abundance can only come from the code, never from the race. They are so lost and scared that their judgment is clouded, looking down upon the weak. Fear and hatred, grown out of envy gets stronger every day, especially against those who are generous and caring."

Nearby, Lilo noticed a predator, a sleek and powerful wolf, watching its herd. Many feared the wolf, believing it to be evil and malevolent. But Lilo saw the truth. The wolf was no more malicious than the shepherd guiding his flock. The wolf's role in nature was to ensure the balance and harmony within the ecosystem. Just as the apple tree shared its fruit to spread its seeds, the predator played its part in maintaining the health and strength of the herd, that graced the fields and spread nourishing manure.

Lilo understood that true generosity isn't just about giving freely but also about seeing the hidden value in every being and every action. It's about recognizing that each act of giving, each selfless deed, carries the seed of something greater – a new beginning, a chance for growth and abundance, or a lesson in humility and connection.

Lilo realized that the horses had lost sight of this truth. They had forgotten how to give and only remembered how to take. They had forgotten the magic of generosity, the secret code of nature that binds us all. But Lilo's heart, pure and unwavering, guided by the wisdom of the apple tree, continued to give, hoping that one day, the horses would remember their own inner unicorns and see the world as she did.

Esperanza, the story of Lilo teaches us that generosity is not just a gift to others but a gift to ourselves. It is a recognition of the interconnectedness of all life and the boundless potential within each of us. In giving, we find our true strength and beauty, much like parenthood, the unicorn, the apple tree, and even the misunderstood wolf.

The danger is thus imminent. Imagine when the wolf finds itself in a world with an abundance of loneliness. In a world where it is just in competition with the herd and other wolves to gain the most by giving the least. When that day comes, there will be no more Lilo, no more unicorns in the valley, and no more generosity in the world. Slowly but surely, the world would crumble and last standing there alone would be the generous apple tree, with nobody to carry her sweetly covered seeds around the world.

She only offers her seeds so she can create the essence of life, clean the air and fill it with oxygen, and nourish the soil for all plants by holding the water of the creek with her roots. She is the most generous of all, and she will also be the last when we are all gone. The unicorns forgot the code and who they truly are, and the wolf joined their path, and only by living through this ancient code, life will prevail .

Esperanza, you are so little and fragile now, only a few days since you brightened our life's with your arrival. Now it's our duty to take care of you, nourish and help you grow. One day we will be gone, and you will be here surrounded by others. Horses and wolves that most likely won't remember the code of nature. So it's your duty and life's



purpose, to never forget this code. Why do we put this responsibility on you? Because you are stronger than a wolf, potentially much more dangerous than the strongest predator. You are the shepherd that can illuminate the horse herd and make them unicorns again. But only if you become as wise and resilient as the apple tree.

With love and light, / Dmsunknwn

\* \* \* \* \*

## **Generosity!**

Being generous is something I've always been, and always strived to be. I suspect it's because my parents were also very generous people. Generosity is not something anyone really talked to me about. It just came naturally to me.

Early in life, I learned to draw boundaries between what's mine and what's yours. In other words, it usually turns out best and most fun when you share with others. We humans are social creatures and work best in groups, achieving what we want most effectively through cooperation.

Personally, from an early age, I had to earn money for the things I wanted. I never got what I wanted without working for it, and I thank my parents and their upbringing for that. I had to save up birthday money and weekly allowances to buy that skateboard, bicycle, or game console I wanted. When I, as a proud kid, went to buy my own game console with my own saved money, I remember it was almost more fun to play with my friends and share what I had than the actual playing itself. I've always felt good about sharing my things and being generous.

Later in life, after many years as a craftsman in various fields with the world as my workplace, I've met a lot of people, of course. Many were good! More were bad!

Looking back, I've noticed that many of the bad ones were those who didn't share or weren't generous. These people quickly left our team and were only with us for that one job, no more. After a few years and many workers later, we found a group of about 10 people who worked well together as a team. It was such a relief when everyone worked as a unit. Everyone knew what needed to be done, and everything went smoothly. I believe this was largely due to the fact that we were very generous with each other, both during work and in our free time, which we also spent together. We often worked on the other side of the globe—Caribbean, South America, Southeast Asia, and South Africa. It's incredibly important to function well as a group when you're so far from home.

A wise man once told me when I was in my 20s: "Today, you have a circle of about 100 people whom you consider your friends." Then he held up his hand and counted his fingers. "Five! That's how many real friends you'll have out of those 100 when it really matters." Oh, how right he was.

Now, 20 years later, when I look back at the time that has passed and the people I've encountered, what he said matches exactly how things turned out.  
Everyone I have around me today is as generous with me as I am with them.

/Jakob.

\* \* \* \* \*

**Esperanza,**

It is said that you have the salinity of the world's oceans in your body, that the origin of life in the sea has left its mark in your blood, sweat, tears, and actions.

Your form is not easily defined but reflects light through the millions of salt crystals on your skin. You sometimes appear as a halo in the sky, a sunspot on the wall, bioluminescence in the sea, and reflections of the sun on the water's surface.

You remind us of life. Its fleetingness and yet its permanence.

You form links between the surface tension of the sea during the day and the starry sky at night, where I imagine you holding the universe in your hands and with a gentle gesture bringing together what creates life. The harmony between the earthly and the celestial is like the work of an alchemist where the threads of life are woven together between you and us, barely perceptible but highly active. The connections between now and then can carry us symbolically in thought and action.

Perhaps you watch us all in stillness, but not in silence? You have the power and ability to roar at what threatens the life you have created.

/Benedikte

\* \* \* \* \*

**Esperanza,**

Generosity is one of the most valuable traits a person can possess. It encompasses not just material things, but also sharing oneself—sacrificing one's time, attention, and what one holds in their heart. In a world where most people are often preoccupied with their own lives, problems, and goals, it's easy to forget the importance of being generous.

One of the main reasons generosity is so important is that it creates bonds between people. When we give to others, whether it's in the form of time, money, or support, we foster a sense of connection and community. We show that we care, that we see and value other people. But generosity is truly shown in an authentic and meaningful way when it is done without consideration of personal gain or expectation of reciprocation. Instead, generosity is an act that represents the opposite of selfish tendencies, and thus becomes a form of protest against the capitalist world we live in—an act that takes others into account and understands them, rather than focusing on individual success.

Generosity also has the power to transform us for the better. When we focus on helping others, we become more aware of their needs and challenges, and it gives us a broader perspective on life. Perhaps most importantly, generosity creates hope. We are bombarded daily with news of conflicts, disasters, and injustices, and in these times, generosity can be a glimmer of light. Being generous reminds us that goodness and compassion still exist, and that we all have the power to make a positive difference, no matter how small our contribution may seem.

/ Malte

\* \* \* \* \*

**Esperanza,**

### **Generosity in the Words of Cortázar, Allende, García Márquez, and Benedetti**

Generosity, this sublime act of giving without expectation, finds in the pens of the great Latin American authors a resonance that transcends time and space. In the stories of Julio Cortázar, Isabel Allende, Gabriel García Márquez, and Mario Benedetti, generosity manifests as a poetic force, a divine spark that illuminates their works and the hearts of their readers.

#### **Julio Cortázar: The Play of Generosity**

In Julio Cortázar's literary universe, generosity unfolds as a subtle and wonderful game. His short stories, often drenched in magical surrealism, invite us to reflect on the nature of giving. In *"End of the Game,"* we see how the selfless actions of the characters create invisible bonds, weaving a fabric of solidarity and love. Cortázar teaches us that generosity can be a small but powerful gesture, an almost imperceptible movement that transforms reality.

#### **Isabel Allende: The Legacy of Generosity**

Isabel Allende, with her rich and evocative storytelling, takes us through generations of families where generosity is a valuable legacy. In *"The House of the Spirits,"* Allende paints a picture of lives intertwined by loving and self-sacrificing actions. Generosity in her work is an ancient force, an underground current that flows through the years, nourishing both those who give and those who receive. Allende shows us that giving is a way to extend memory and honor our roots.

#### **Gabriel García Márquez: Macondo and the Magic of Generosity**

Gabriel García Márquez, the master of magical realism, introduces us to a world where generosity blends with the ordinary and the extraordinary. In *"One Hundred Years of Solitude,"* the community of Macondo becomes a microcosm of humanity, where generous acts serve as a balm in times of difficulty. García Márquez captures the essence of generosity as a magical element, an alchemy that transforms his characters' lives and allows them to overcome hardships with dignity and hope.

## Mario Benedetti: The Poetry of Generosity

Mario Benedetti, with his warm and intimate voice, speaks to us about generosity in its purest and simplest form. In his short stories and poems, such as *"Thanks for the Fire,"* Benedetti shows that generosity is an everyday act, a form of resistance and humanity in the face of indifference. His characters, with their modest and sincere gestures, remind us that true generosity resides in the heart, in the ability to share and be present for others.

## The Symphony of Generosity

In the works of these four Latin American literary giants, generosity resonates like a symphony of love and humanity. Cortázar invites us to play with generosity, Allende connects us to our roots through giving, García Márquez envelops us in a magic where generosity is the most powerful formula, and Benedetti whispers in our ear that generosity is the poetry of everyday life.

In their words, we find a reflection of our own ability to be generous, to open our hearts and change the world with small acts of kindness. Generosity, as they show us, is an eternal flame that burns deep within the human soul, a light that guides our steps and reminds us that when we give, we also receive.

In the echo of their words, we find inspiration to become more human, more generous, and ultimately, happier. Thus, generosity becomes a literary legacy that transcends borders and generations, an eternal song to kindness and unconditional love.

/ Julian

\* \* \* \* \*

**Dear Esperanza,**

The economy of the gift has taught us that if you seek attention to, or be rewarded for, your good deeds then they are not necessarily good deeds at all. Rather it is self-serving: Not only are you patting yourself on the back but you're fishing for others to do the same.

Generosity could be as contagious a pandemic, or plague if there were enough people were willing to be carriers. Trying to pay back the people in this world who sustain our lives is perhaps impossible. Indeed, it might be wiser to surrender before the miraculous scope of human bounty and to just keep saying thank you, thank you, thank you – forever and sincerely, for as long as we have a voice.

In solidarity,

/ Jonatan

\* \* \* \* \*

## Esperanza (Hope) Liberalitas:

Hello, my longed-for little girl, naive and still infertile. You don't know me and I don't think your future would have depended on that either, but I want to dedicate some words to you that I know will make you grow to be able to project yourself to the world with this tender voice that you already announce. You may not need my name, but you do need my life experiences. I study Art History, but before that I had a happy childhood, adolescence and youth, surrounded by a lot of love and friends. I grew up under the maxim of caring, respecting and helping those who deserve it, and if they still don't deserve it, give them a drop of yourself. I'll tell you a little story that might do you some good.

A little over a year ago I worked as a Spanish Literature teacher at a science institute. As you can imagine, the soul is nourished by literature, and it is not very difficult to look at the world with tender eyes when you dedicate yourself to letters. I knew the classist generosity of the Iliad, the hypocrisy of Papa Goriot, and the selfless generosity of The Kingdom of This World. I learned from all of them, and I believe that I put them all into practice, although some are more intrinsic and sincere than others, but in a certain way they contribute to human improvement. In this experience I met a student from a humble and above all honest background. Getting attached wasn't a problem considering I'm not very difficult to move. In a short period of time he gained my trust and helping him not only materially but with advice that only comes from a father or an older brother was a task that I took on with complete pleasure. Although it did not affect me directly, the defenses and help that came from me to him were in vain when, in a mere criminal act, he stole two cell phones from his companions. I can't tell you that I hated him to death, but a certain annoyance ran through my entire spine, fading into my neck and raising some hairs here and there. At that moment, as a good Cuban would say, I wanted the earth to swallow me. After a nap and a refreshing bath, I did nothing but think about that fateful event that, beyond having exposed me, called into question my actions for that... What did I call him? Ah yes, "insolent little boy." Hope, my goal is not to transmit that hatred to you, now comes the best part, I understood that I felt good, because I was good to those who needed it, I gave mine in exchange for nothing, well, nothing either, there was always a hug and a "thank you" worth millions of tons of gold. The most surprising thing is that I realized that, even if I knew that this was going to happen again, I would help that young man as many times as he needed it, because, without saying that in things of the heart no one is in charge, it is good. feel good about yourself.

I can't continue dedicating any more words to you, although I want you to know that you deserve all the words in the world, but I hope that you have learned something new, something about self-sacrificing liberalism, a work that has an endless end, as a philosopher once spoke. Be bigger, be stronger, be you.

Without further ado:

Geraldhi  
Yosvany Tellez Suárez

\* \* \* \* \*



Havana, November 14, 2024

**Esperanza Liberalitas:**

The years go by and I'm getting older, things - and houses - change color or get painted over, they are rebuilt or fall apart. Luckily, the human spirit is a warrior and has a vigor that keeps you in its company.

Every time I see you I get emotional. You are so beautiful, so poetic... Poetry is what keeps life itself alive. Lately you have been more than essential, if it weren't for you perhaps we would have already succumbed to madness.

Yesterday I saw an old lady planting a little tree. I saw you with her. You dug a hole in the ground, placed the sapling, and then watered it. It was a kind of cinematic experience. There was nothing impure about it, an act of love. That is how I know that you are always there, wherever and whenever it is needed, accompanying, advising.

As a young person, as a student, as a human being, I thank you infinitely, and I ask you to run, to fly, to grow, to embrace the whole world and not let go, and to never lose your light.

Sincerely,  
Anna Urquiza Cruz

\* \* \* \* \*

Thursday, November 14rd, 2024

**Esperanza (Hope) Liberalitas:**

It's been difficult to see you lately, but not impossible. On some occasions I have found you crossing streets with grannies and picking up to each stop so many people who long for your arrival. I have also seen you in soup kitchens and churches, providing food to those who are most vulnerable and participating in the work of recovery of our great little island.

I, like you, consider myself a small lactobacillus that has decided to take advantage, even if the conditions are not the most favorable, of the best ingredients that this society offers us. And thus create a condiment that does not expires in the most severe circumstances, and that helps satisfy with hope the thirsty souls and bodies that crowd at the door of despair and disappointment.

I do not get tired; I do not renounce the task science has given me as a bacteria: to help preserve the ideals and virtues of this society, and provide the palate with the pleasant flavor of the generosity in this island pickle. I look forward to your visit at this 15<sup>th</sup> Biennial and I hope for you together ferment the values that will serve the future.

Sincerely, a lactobacillus.

\* \* \* \* \*

Wednesday, November 13rd, 2024

**Dear Esperanza (Hope) Liberalitas:**

We miss you around here, in these hard times full of challenges and where the future is so uncertain. Today, more than ever, we need to gather strength in order to keep dreaming, creating, and sharing. Life is complex. Only you, Liberalitas, bring meaning to daily tasks.

As an Art History student I have learned that the creative process begins with an idea and perhaps, a dream. This dream is nourished by hope and imagination. Although, the highest aspiration of an artist must be to share and to generously offer to others a breath of life.

Liberalitas. Generosity. Art. The artist of our days, the one that truly recognizes himself as such, does not seek in vain for that personal glory, so sought after in another time. Instead, he looks around, he gets involved in its context and generates positive changes. He can achieve this by putting the common good above all; by focusing on the other before himself and also, by searching for the light in the middle of so much darkness. That is his way to give a little of his shine. That is precisely generosity.

A supportive and generous human being will always be a perfect human being. An artist: this condition is no longer reserved for those with specialized knowledge, sublime gifts or technical mastery. Important figures in the history of universal art, such as Joseph Beuys, predicted this. Nowadays, each and every one of us has the power to create, has the power to build and transform. We have the power to become artists.

With love and always unconditional to you,

Sofía Martínez Ibáñez

\* \* \* \* \*

Dear Esperanza:

Where are you? I hardly see you covered by the selfishness and scarcity of these times. I see you very little in drops inside people, sometimes in the form of a glass of water, a coffee, a smile, a thank you, a supporting hand and a pencil. You are sister of hope and as she is green because they always go together.

Where have you hidden yourself that many people cannot see? You are like a treasure of the world in sheltering in small portions and few places. How elusive you are. However, thanks to you many beings live and thank you for their life.

¡You are a hero! However... many also die for your absence. You are both bad and good, but I don't judge you. You've helped me a lot of times and I know that without you I would be lost. I admire you and always want to carry that little bit of you in me too. Sometimes it's hard for me because there are many people in need, many poor on the streets, many animals abandoned and much hunger in the world

Diana Pérez Lanyau

\* \* \* \* \*

## The code

We asked Chatgpt to start write us introductory code for a generosity driven Ai

```
import random

class GenerosityAI:
    def __init__(self):
        self.knowledge = [] # Stores only generous actions
        self.impact_tracker = {} # Tracks the impact of each generous action
        self.history = [] # Stores the history of learned actions

    def evaluate_action(self, action):
        """
        Determines if an action is generous based on predefined principles.
        """
        generous_keywords = ["give", "share", "help", "nurture", "protect", "offer", "support", "uplift",
                              "care", "heal", "teach", "feed", "rescue", "guide", "donate"]
        return any(word in action.lower() for word in generous_keywords)

    def learn(self, action):
        """
        Learns only from actions classified as generous and tracks impact.
        """
        if self.evaluate_action(action):
            self.knowledge.append(action)
            self.history.append(action)
            if action in self.impact_tracker:
                self.impact_tracker[action] += 1
            else:
                self.impact_tracker[action] = 1
            print(f"Learned from action: {action} (Impact Count: {self.impact_tracker[action]})")
        else:
            print(f"Ignored action: {action}")

    def suggest_generous_action(self):
        """
        Suggests a new action based on learned generosity patterns.
        Prioritizes the most impactful actions.
        """
        if self.knowledge:
            max_impact_action = max(self.impact_tracker, key=self.impact_tracker.get)
            return f"Most impactful action: {max_impact_action}"
        else:
            return "Encourage kindness and generosity."

    def reflect_on_generosity(self):
        """
        Provides an insight into the history of learned generosity.
        """
        if self.history:
```

```

        return f"This AI has learned from {len(self.history)} acts of generosity. Keep spreading kindness!"
    else:
        return "No acts of generosity have been recorded yet. Start by sharing kindness."

def generosity_report(self):
    """
    Generates a detailed report of all recorded acts of generosity and their impact levels.
    """
    if not self.impact_tracker:
        return "No generous actions recorded yet."
    report = "Generosity Impact Report:\n"
    for action, count in sorted(self.impact_tracker.items(), key=lambda x: x[1], reverse=True):
        report += f"- {action}: {count} times\n"
    return report

# Example Usage
ai = GenerosityAI()

# Feeding actions into the AI
actions = [
    "Give food to the hungry",
    "Help an injured animal",
    "Take more than needed",
    "Offer shelter to a traveler",
    "Exploit resources for profit",
    "Support a struggling student",
    "Uplift a community through service",
    "Teach someone a new skill",
    "Heal a wounded being",
    "Donate clothes to the needy",
    "Feed stray animals",
    "Guide someone through a difficult situation"
]

for action in actions:
    ai.learn(action)

print("Suggested Generous Action:", ai.suggest_generous_action())
print(ai.reflect_on_generosity())
print(ai.generosity_report())

```

To be continued.....





## Communication Materials

To accomplish this project, we held over 80 meetings, sent more than 50 emails, and exchanged an estimated 500 text messages—just within the Curatingpublicspace group, the project collaborators, and the Biennial's management. The following are some of the many communication materials we created for outreach to the general public.



*Liberalitas*

## Open Call to Innovative Chefs:

Liberalitas (Generosity in Latin) - Lacto-Fermentation Art Project for the 15<sup>th</sup> Art Biennial Havana 15/11/2024-28/02/2025

We invite you to participate in the artwork:

### **Liberalitas a guide to generosity**

The project **Liberalitas** is created by Curatingpublicspace and Jonatan Habib Engqvist in collaboration with artist Cem A @freeze\_magazine on Instagram, and internationally renowned chefs the likes of Nurdin Topham and Ebbe Vollmer.

**Mission:** Liberalitas is a social art project at the intersection of gastronomy and community engagement. We seek to inspire the local community in Havana and Cuba to start fermenting, and create a lasting impact through shared knowledge, culinary tradition and innovation.

Email your contribution to: [opencall.liberalitas.biennale@gmail.com](mailto:opencall.liberalitas.biennale@gmail.com)

In copy: [curatingpublicspace@gmail.com](mailto:curatingpublicspace@gmail.com)

## Project Description:

**Name:** Liberalitas (Generosity in Latin)

**Theme:** Generosity through culinary arts and community engagement

**Duration:** 15 November 2024 - 28 February 2025

**Location Exhibition:** Universal Basic Income Store - **La Mariposa**

Calle Maloja 102 esquina Ángeles, Centro Habana, Cuba

**La Mariposa - The Butterfly** - In ancient Greek butterflies were known as ψυχή / psykhé / alma. What better place for a project about generosity, in a place of SOUL!

**Location Workshops:** QUISICUABA, social eatery / UNESCO, La Habana, Cuba

Calle Maloja 22 entre Ángeles y Águila. Centro Habana.



**Fermentation Workshops** where your recipe will serve as inspiration, will be held by Curatingpublicspace, done for the local community in Havana, with the help of the culinary school La Moneda Cubana.



### **Your Role and contribution:**

As participating chefs, we ask you to create a lacto-fermentation recipe inspired to accompany the classic Cuban dish: ***Congrí with roasted pulled pork and yuca with mojo***. Eaten during festivities and moments of sharing joy with family and friends.

1. Your recipe is an act of generosity and inspiration for the community. Provide simple instructions on the fermentation techniques for the side dish, relish, condiment, or other creation you wish to enhance the Cuban festivity with.

2. A short statement relating your recipe to generosity. It can be whatever you feel relates to generosity—a memory, a symbol, or an action. The statement will be published together with your recipe. as an intrinsic part of the artwork

**Liberalitas.Guide - a guide to generosity and fermentation**



Index Open Call:

**You will find the template** to enter your recipe, on page 5, in Open call.

**You will find the list of produce** in season from November 15th to February 28<sup>th</sup>, and on page 6 - 7, in Open call.

**You will find the recipe** for *Congrí with roasted pulled pork and yuca with mojo* at page 8 - 11, in Open call.

**You will find the example recipe**, on page 12-16, in Open call.



## Your Recipe Template

Please use the following template for your fermentation recipe.  
Font: Calibri, Font size: 10, Width: simple.

**Recipe Name:** [Your recipe name here] - **Chefs Name:** [Your name here]

**Ingredients:**

salt (g. or %)  
Ingredient 2  
Ingredient 3

**Equipment:**

1-liter glass jar with a lid  
Fermentation weight (optional)

**Instructions:**

1. [Step 1]
2. [Step 2]
3. [Step 3]

Fermentation Time: Number of days

**Generosity and Fermentation**

(Expression of Generosity a few Sentences)

Seasonal Produce (Nov 15 - Feb 28 in Havana):

Cabbage, Carrots, Radishes, Bell peppers, Sweet peppers, Onions, Spring Onion, Garlic, Tomatoes, Cucumbers, Green beans, Collard Greens, Lettuce, Spinach



Cilantro, Basil, Parsley, Mint, Pepper mint, Oregano, Cumin, Rosemary



Beets, Taro, Cassava, Sweet Potato, Yam, Ginger, Turmeric, Potatoes



Seasonal Produce (Nov 15 - Feb 28 in Havana):

Pineapple, Mango (late season), Guayaba, Banana, Papayas, Lime,  
Grape, Acid and Sweet Orange, Coconut



Black beans, White beans, Red beans, Garbanzos, Rice



Inspiration: Cuban Cuisine

To spark your creativity, here's a classic Cuban recipe, ***Congrí with roasted pulled pork and yuca (cassava) with mojo***, for you to reinvent, with your artistic contribution, through fermentation. Remember that your added artistic inspiration should be able to be done in a normal Cuban home.



## **Congrí (Cuban rice with beans)**

### **Ingredients:**

- 1 cup dried red beans
- 4 cups water
- 1 bay leaf
- 1 green bell pepper, finely chopped
- 1 small onion, finely chopped
- 4 cloves garlic, minced
- 2 cups long-grain white rice
- 2 tbsp olive oil
- 1 tsp cumin
- 1 tsp oregano
- 1 tsp salt (or to taste)
- 1/2 tsp black pepper
- 1/4 cup dry white wine (optional)
- 2 cups reserved bean cooking liquid (or water if needed)

### **Instructions:**

#### **1. Prepare the Beans:**

- Rinse the black beans under cold water.
- In a pressure cooker, combine the beans, water, and bay leaf. Bring to a boil, then reduce heat and simmer for about 1 hour or until beans are tender.
- Drain the beans, reserving 2 cups of the cooking liquid. Discard the bay leaf.

#### **2. Prepare the Sofrito:**

- In a large pot, heat the olive oil over medium heat.
- Add the green bell pepper, onion, and garlic. Saute until the vegetables are softened, about 5 min.

#### **3. Combine and Cook:**

- Add the rice to the pot and stir to coat the grains with the oil and sofrito.
- Add the cumin, oregano, salt, and black pepper. Stir well to combine.
- Pour in the reserved bean cooking liquid (or water if needed) and dry white wine (if using).
- Gently fold in the cooked black beans.
- Bring the mixture to a boil, then reduce the heat to low. Cover and simmer for about 20 minutes or until the rice is tender and the liquid is absorbed.

#### **4. Serve:**

- Fluff the rice with a fork before serving.



## **Pulled Roast Pork (Lechón Asado)**

### **Ingredients:**

- 4-5 lb pork shoulder or pork butt
- 6 cloves garlic, minced
- 1/4 cup sour orange juice (or mix equal parts orange juice and lime juice)
- 1/4 cup oil
- 1 tbsp ground cumin
- 1 tbsp dried oregano
- 1 tsp salt
- 1 tsp black pepper
- 1/2 cup chopped fresh cilantro
- 1 large onion, thinly sliced

### **Instructions:**

#### **1. Marinate the Pork:**

- In a bowl, combine the garlic, sour orange juice, olive oil, cumin, oregano, salt, and black pepper to make a marinade.
- Place the pork shoulder in a large resealable bag or a shallow dish. Pour the marinade over the pork, making sure it is well-coated. Marinate in the refrigerator for at least 4 hours, preferably overnight.

#### **2. Preheat the Oven:**

- Preheat your oven to 350°F (175°C).

#### **3. Roast the Pork:**

- Place the pork in a roasting pan, fat side up. Pour any remaining marinade over the pork.
- Scatter the chopped cilantro and onion slices around the pork in the pan.
- Cover the pan with aluminum foil and roast in the oven for about 2.5 to 3 hours, or until the pork is tender and easily pulls apart with a fork.
- For a crispy exterior, uncover the pork for the last 30 minutes of cooking.

#### **4. Rest and Serve:**

- Let the pork rest for 10-15 minutes before slicing or shredding.

## **Yuca (Cassava) with Mojo**

### **Ingredients:**

2 lbs yuca (cassava), peeled and cut into chunks  
1/4 cup rendered pork-fat  
6 cloves garlic, minced  
1 big white onion, sliced  
1/4 cup fresh lime juice  
1/4 cup fresh orange juice  
1 tsp salt (or to taste)

### **Instructions:**

#### **1. Boil the Yuca:**

- In a large pot, cover the yuca chunks with water and add a pinch of salt.
- Bring to a boil and cook until the yuca is tender, about 20-25 minutes. Drain and set aside.

#### **2. Prepare the Mojo Sauce:**

- In a small saucepan, heat the rendered pork-fat over medium heat.
- Add the minced garlic and sliced onion and cook until fragrant and lightly golden, about 1-2 minutes.
- Remove from heat and stir in the lime juice, orange juice and salt.

#### **3. Combine and Serve:**

- Place the cooked yuca in a serving dish.
- Pour the mojo sauce over the yuca, tossing gently to coat.
- Garnish with chopped cilantro before serving.

### **Serving Suggestions:**

Serve the Congrí alongside slices of the succulent Roast Pork and a generous portion of Yuca with Mojo. This classic Cuban combination offers a balance of savory, citrusy, and garlicky flavors that are sure to delight.

## Donation Flyers:

### Dear Habaneros

Curatingpublicspace is back at the Havana Biennial, this time with an exhibition that explores the concept of Generosity.

To make this experience communal and collective, we ask for your support by donating medium (450 ml) to large glass containers that you have at home and don't use.



By participating in this way, your name will appear in the catalog.

We thank you in advance for your collaboration. We invite you to attend the project presentation and to be part of this Gastro-Artistic adventure!

**CONTACTO: +5358974791**



### Dear Student

Curatingpublicspace is back at the Havana Biennial, this time with an exhibition that explores the concept of Generosity.

To make this experience communal and collective, we ask for your support by donating medium (450 ml) to large glass containers that you have at home and don't use.



By participating in this way, your name will appear in the catalog.

We thank you in advance for your collaboration. We invite you to attend the project presentation and to be part of this Gastro-Artistic adventure!

**CONTACT: +5358974791**



# Dear Entrepreneurs

Curatingpublicspace is back at the Havana Biennial, this time with an exhibition that explores the concept of Generosity.

To make this experience communal and collective, we ask for your support by donating medium-sized glass containers (450 ml), root vegetables, greens, fruits, rice, and beans.



By participating in this way,  
your business will appear in the catalog.

We thank you in advance for your collaboration.  
You will receive an invitation to the opening.

**CONTACT: +5358974791**



## Collaboration Letter

Used to inform restaurant owners and entrepreneurs.

**Dear Restaurateur,**

We are reaching out to you with great enthusiasm to invite you to collaborate on an innovative and transformative Gastro-Artistic project that will take place as part of the 15th Havana Biennial. The project, titled **Liberalitas (Generosity in Latin)**, aims to celebrate the creativity of nature.

The project has the privilege of collaborating with chefs such as:

**Nurdin Topham** (@ntopham), 1 Michelin star in Hong Kong. Nurdin Topham worked as an experimental chef at the fermentation lab, Nordic Food Lab of NOMA Restaurant, which has been named the world's best five times

**Ebbe Vollmer** (@vollmersfood), 2 Michelin stars in Malmö, Sweden, and 1 Michelin star in Tampa, Florida. Together with other chefs, they will donate their recipes as a source of inspiration for the community.

This project, created by **Curatingpublicspace** along with **Jonatan Habib Engqvist**, a curator, writer, editor-in-chief, and biennial creator, has been selected for the second consecutive time to participate in the Havana Biennial.

The project will take place at the **Quisicuaaba Association**, in collaboration with **La Moneda Cubana**, from **November 15, 2024**, to **February 28, 2025**. During this period, workshops on **lactobacillus fermentation** will be held, where the public will become the main artists of the exhibition, creating works that will be displayed in the bodega **La Mariposa** and at different locations throughout Havana.



## How can you collaborate?

### Micro exhibition in your Restaurant:

In various locations across Havana, we will hold micro-exhibitions, preferably in glass refrigerators. We are looking for a space approximately the size of two beer cans to display community artworks—fermentations created during the project. A QR code with the Biennial logo will link to the exhibition's website and provide a map to locate your business.

### Visibility of your Restaurant:

Your business will be included in a virtual map showcasing all the micro-exhibitions in the city, allowing Biennial visitors to find your location and discover the exhibited works.

### Donation of glass containers and ingredients:

To expand the creative possibilities and enable more fermentations and exhibitions, we appreciate your generous donation of containers and vegetables.



**Sincerely, we thank you in advance for your valuable collaboration!**

The Curatingpublicspace team and Jonatan Habib Engqvist

**For more information, please contact:**

Manuel Erik Actis, tel: +46739461964, email: [curatingpublicspace@gmail.com](mailto:curatingpublicspace@gmail.com)

web: [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org), Instagram: @curatingpublicspace, [www.philosophy.se](http://www.philosophy.se)

## Opening Invitation

### XV HAVANA BIENNIAL - OPENING EVENT LIBERLITAS

We are delighted to extend a warm invitation to the Liberalitas (Generosity in Latin) exhibition, an innovative project that merges gastronomy and art. This initiative, funded solely by nonprofit collaborations, evokes and celebrates nature's generous creativity through basilisk fermentation to foster community interaction.

**Opening Date:** November 18, 2024, at 3:00 pm

**Location:** Universal Basic Income Warehouse La Mariposa

**Calle Maloja 102, corner of Angeles, Centro Habana, Cuba**

#### Schedule:

Opening: 3:00 pm

Performance: 3:10 pm

Lecture: 3:30 pm by Jonatan Habib Engqvist

Haute Gastronomy Toast: 3:50 pm

For the second consecutive time, the Havana Biennial invites **Curatingpublicspace** alongside curator, writer, editor and Creative Director of numerous international biennials **Jonatan Habib Engqvist**.

The project features collaborations with renowned **Michelin-starred** chefs such as **Ebbe Vollmer** and **Nurdin Topham**, contemporary artist **Cem A @freeze\_magazine**, among others. Starting November 26 and running until February 18, 2025, fermentation and meme creation workshops will be held every Tuesday at 4:00 pm at the social dining room of the **Association Quisicuaaba / UNESCO**, in collaboration with **PDL La Moneda Cubana**. During this period, the community will take on a central role, creating exhibit pieces such as lactobacillus food fermentations, which will later be showcased in various locations around Havana.

We look forward to your distinguished presence to celebrate the beginning of this culinary and cultural journey together.

Please find the catalog attached.

**Sincerely,**

The Curatingpublicspace Team and Jonatan Habib Engqvist



[www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org) Instagram: @curatingpublicspace

## Facebook Event



### Dear Friends,

You are cordially invited to Liberalitas (Generosity in Latin), a space to celebrate the Use Value of art, with an exhibition proposal that combines gastronomy, contemporary art, and humor in community-building. As part of the XV Havana Biennial, Liberalitas is created and curated by Curatingpublicspace and Jonatan Habib Engqvist, creative director of numerous biennials, [www.philosophy.se](http://www.philosophy.se)

This cultural event seeks to highlight the practice of food fermentation, leveraging the benefits nature provides in terms of storage capacity, flavors, and probiotic value for our health.

The exhibition grants a leading role to the community as creators of the works in the Fermentation and Memes workshops, which will be held at the Asociación Quisicua, a project supported by UNESCO that provides daily food to more than 4,000 people in need. The exhibition, which also involves the culinary school La Moneda Cubana (PLD), will be installed at La Mariposa, a Universal Basic Income Grocery Store.

The "Fermentation and Memes" workshops, created in collaboration with Michelin-starred chefs Ebbe Vollmer and Nurdin Topham, will be led by Curatingpublicspace and artist Cem A. (@freeze\_magazine on Instagram).

The exhibition will be held at La Mariposa, a Universal Basic Income Grocery Store. Address: Calle Maloja 102, corner of Ángeles, Centro Habana, Cuba.

Opening: 3:00 pm  
Performance: 3:10 pm  
Conference: 3:30 pm - Jonatan Habib Engqvist  
High Gastronomy Toast: 3:50 pm

Download the catalog at [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org)  
Also on Instagram: @curatingpublicspace and @liberalitas.memes

We look forward to seeing you!

**For the second consecutive time,  
the Havana Biennial  
invites** Curatingpublicspace

*Liberalitas*

**Opening 18/11/2024 - 3:00 pm**

**Performance:** 3:10 pm

**Lecture** - Jonatan Habib Engqvist: 3:30 pm

**Haute Gastronomy Toast:** 3:50 pm

**Location:** Universal Basic Income Warehouse **La Mariposa**  
Calle Maloja 102, corner of Angeles, Centro Habana, Cuba



**HORIZONTES COMPARTIDOS / SHARED HORIZONS**

**15.11.2024 - 28.02.2025**

## Invitation Message

This short message was sent through instant message applications to friends, together with the Invitation Poster and the Project Presentation.

Hello, I hope you are well. We are organizing an exhibition for the XV Havana Biennial with Michelin Star chefs such as Ebbe Vollmer 1\* Tampa, 2\*\* Malmö, Sweden and Nurdin Topham, 1\* in Hong Kong/closed, together with Jonatan H. Engqvist, creative director biennials and Cem A @freeze\_magazine (Instagram), among others.

The goal is to inspire Cubans to learn to ferment food, with the collaboration of Quisicuba/UNESCO, which feeds around 4,000 people daily, and the PDL La Moneda Cubana culinary school. I send you the invitation and presentation.

I hope to see you there!

## Link to Instagram Video



QR - Web Page



QR - Telegram Group



QR - Micro exhibitions restaurants y stores



**Title: Liberalitas Inauguration - XV Havana Biennial**



As part of the XV Edition of the Havana Biennial, the contemporary art collective *Curating Public Space* will be presented for the second consecutive time, in collaboration with biennial director Jonatan Habib Engqvist, featuring a proposal that combines gastronomy, art, and humor.

The exhibition project *Liberalitas* (Latin for "generosity"), a non-profit initiative, serves as an invitation to celebrate the *Use Value* of art, a quality much needed under the current circumstances in Cuba. This cultural event evokes nature's generosity through lactobacillus fermentation of foods, a practice that not only offers numerous creative possibilities but also provides health benefits and economic savings due to its ease of prolonged storage.

The fundamental premise of *Liberalitas* is to create a space where workshop attendees take a leading role, crafting the fermentations that will become the central artworks in the exhibition installation. The Fermentation and Meme workshops, designed to serve this purpose, were developed in collaboration with Michelin-starred chefs Nurdin Topham and Ebbe Vollmer, along with contemporary artist Cem A. The workshops will be held at the Quisicubana Association, with support from the local development project (PDL) La Moneda Cubana Culinary School and Art History students from the Faculty of Arts and Letters at the University of Havana.

**Inauguration:** November 18, 2024

**Time:** 3:00 pm

**Location:** La Mariposa Bodega, Calle Maloja 102 corner of Ángeles, Centro Habana

**PROGRAM:**

Performance: 3:10 pm

Conference: 3:30 pm by Jonatan Habib Engqvist

Gourmet Toast: 3:50 pm

**Fermentation and Meme Workshops:**

**Date/Time:** Every Tuesday at 4:00 pm, from 11/26/2024 to 02/18/2024

**Location:** Quisicua Association, Calle Maloja 102 corner of Ángeles, Centro Habana

Those interested in attending the workshops can contact us via.

**WhatsApp:** +53 58974791

**Telegram:** <https://t.me/BienalHabanaLiberalitas>

**Email:** [curatingpublicspace@gmail.com](mailto:curatingpublicspace@gmail.com)



Download the catalog and fermentation manual at [www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org)

Find us on Instagram: @curatingpublicspace and @liberalitas.memes

#SharedHorizons #HavanaBiennial #CubanCulture

#CommunityArt #ArtAndCollaboration #MichelinStar #Fermentation #Memes

#UseValue #ArtForAll



Sincerely,

The Curatingpublicspace Team and Jonatan Habib Engqvist

## Workshop Invitation



*Liberalitas*

### Open Call for Fermentation and Memes Workshops:

We invite you to participate in the Fermentation and Memes workshops, to be held within the framework of the exhibition: **Liberalitas** (Generosity in Latin) Contemporary Art Project - invited by the XV Havana Biennial



### Project Description:

**Name:** Liberalitas (Generosity in Latin)

**Theme:** Generosity through culinary arts and community engagement

**Duration:** 15 November 2024 - 28 February 2025

**Location Exhibition:** Universal Basic Income Store - **La Mariposa**

Calle Maloja 102 esquina Ángeles, Centro Habana, Cuba

**La Mariposa - The Butterfly** - In ancient Greek butterflies were known as ψυχή / psykhé / alma. What better place for a project about generosity, in a place of SOUL!

**Location Workshops:** QUISICUABA, social eatery / UNESCO, La Habana, Cuba

Calle Maloja 22 entre Ángeles y Águila. Centro Habana.

The **Fermentation and Memes** workshops were created in collaboration with **Michelin Star chefs Nurdin Topham, Ebbe Vollmer**, and contemporary art artist **Cem A** who manages the Instagram account, @freeze\_magazine (for memes) with more than 170,000 followers. These workshops will be held at the premises of the **Quisicuaba Association**, with the support of the culinary school, Local Development Project (PDL) **La Moneda Cubana** and Art History students from the **Faculty of Arts and Letters of the University of Havana**.

If you have medium-sized glass containers (450ml) that you do not use at home, you can bring them to the workshop as an act of generosity, otherwise, we will provide you with ours that have been donated by other people, to be able to hold this exhibition. about collective generosity.

With the workshops, your recipes will be part of the main installation of the exhibition, and your memes will be published on the official social networks of the project @liberalitas.memes on Instagram.

Workshops:

Every Tuesday at 4:00 pm,  
starting November 26, 2024  
until February 18, 2025

Workshop Location: Quisicuaba, soup kitchen / UNESCO  
22 Maloja Street between Ángeles and Águila. Center Havana, Cuba

Those interested in attending the workshops can contact  
Whatsapp: +53 58974791  
Telegram: <https://t.me/BienalHabanaLiberalitas>  
Email: [curatingpublicspace@gmail.com](mailto:curatingpublicspace@gmail.com)



Sincerely, we thank you in advance for your valuable participation!

The Curatingpublicspace team



## Workshop flyer

**Fermentation and Memes Workshops**  
every tuesday at **4:00 pm**  
from 26/11/2024  
to 18/02/2025



 @liberalitas.memes

**Location: Quisicuba, Comedor Social**  
**Calle Maloja 22 / Ángeles y Águila.**  
Centro Habana, Cuba



Inscription



**More information about Curatingpublicspace**

[www.curatingpublicspace.org](http://www.curatingpublicspace.org)

Instagram: @Curatingpublicspace

Facebook: Curatingpublicspace

Contact: [curatingpublicspace@gmail.com](mailto:curatingpublicspace@gmail.com)

