

Comunicado de prensa

Jueves, 07 de agosto de 2025

En esta “mesa” habrá performance, conversación y activación

- Durante agosto y septiembre continúa el programa público de la exposición Conocer el mundo con la boca, sin que te piquen las espinas en Casa del Lago UNAM
- El sábado 9 de agosto la artista Vica Pacheco y su madre Margarita Beristáin realizarán un performance donde dialogarán lo culinario y lo sonoro
- La muestra curada por Beto Díaz y Dea López puede visitarse hasta el 14 de septiembre

Ciudad de México, 07 de agosto de 2025. – Durante agosto y septiembre continúa el programa público de *Conocer el mundo con la boca, sin que te piquen las espinas*, exposición en la Casa del Lago UNAM que invita a explorar la comida como un espacio de conexión entre el cuerpo, el territorio y la identidad.

La exposición, que muestra 42 obras de 37 artistas, fue curada por Beto Díaz y Dea López y entrelaza distintos lenguajes visuales para abordar algunos rituales y saberes que rodean los alimentos: prácticas de sanación, transmisión de conocimiento y construcción de memoria.

A partir de la reflexión planteada en la muestra acerca del papel de la boca como espacio de encuentro entre lo íntimo y lo público, el programa de actividades propone aproximaciones centradas no sólo en la dimensión discursiva, sino en la memoria, lo sonoro y, de manera especial, en el sentido del gusto.

PRÓXIMAS ACTIVIDADES

09.AGO2025 | 14:30 h

PERFORMANCE

Margarita

Vica Pacheco y Margarita Beristain

Casa del Lago UNAM

Entrada libre

Mago Beristain es una cocinera tradicional oaxaqueña con formación en química. Desde hace más de treinta años, ha convertido la cocina del restaurante familiar en un laboratorio de saberes transmitidos

Para más información:

Érika de la Peña

Vanessa Alemán

Óscar Martínez

T. +52 81 1077 6318

T. +52 55 4354 9834

T. +52 81 8318 1863

relacionconmedios@femsa.com.mx

Comunicado de prensa

Jueves, 07 de agosto de 2025

a través de la práctica diaria. Por su parte, Vica Pacheco creció inmersa en los ritmos y aromas de la cocina de su madre. Este performance nace de una memoria encarnada y compartida: madre e hija dialogan desde lenguajes distintos —lo culinario y lo sonoro— sin necesidad de traducción. Los sonidos cotidianos de la cocina se transforman en una partitura viva que Vica interpreta en tiempo real. La acción culmina con la entrega del platillo preparado, cerrando un ciclo donde sonido, gesto y sabor se fusionan como formas de conocimiento ancestral, afectivo y corporal.

VICA PACHECO

(Oaxaca, México, 1993)

Artista radicada en Bruselas. Su práctica multidisciplinaria abarca la música experimental y el arte sonoro, la cerámica y la animación en 3D. Su trabajo, a menudo descrito como ecléctico y enérgico, explora los cruces mitológicos y las interacciones entre lo humano y lo no humano. Emplea un enfoque sincrético, combinando tecnologías prehispánicas —como instrumentos sonoros mesoamericanos— y contemporáneas con elementos heterogéneos para crear instalaciones y performances sonoras inmersivas. Estudió en La Esmeralda en la Ciudad de México antes de graduarse en Villa Arson, Francia, en 2017. Su obra ha sido presentada en numerosos festivales, galerías e instituciones internacionales.

MARGARITA BERISTAIN

(Oaxaca, México, 1964)

Licenciada en Química por la Universidad Benito Juárez de Oaxaca. Desde su tesis, enfocada en la cocina tradicional oaxaqueña, ha combinado su formación científica con su pasión por la gastronomía. Tiene más de 35 años al frente de su restaurante, donde aplica sus conocimientos para lograr una cocina equilibrada y respetuosa de las raíces culinarias del estado. Su cocina se basa en la historia de su familia y una profunda documentación de las tradiciones gastronómicas de Oaxaca.

Para más información:

Érika de la Peña

T. +52 81 1077 6318

Vanessa Alemán

T. +52 55 4354 9834

Óscar Martínez

T. +52 81 8318 1863

relacionconmedios@femsa.com.mx

Comunicado de prensa

Jueves, 07 de agosto de 2025

30.AGO2025 | 13:00 h

CONVERSACIÓN, REFLEXIÓN Y ALMUERZO

Entre ninfas y papas de agua, almuerzo entre el jardín y el parque

Colectivo Amasijo

Casa del Lago UNAM

Entrada libre

Conversación, reflexión y almuerzo en torno a la historia territorial de la primera sección del Bosque de Chapultepec. A través de un mapa comestible, Colectivo Amasijo propone desmontar las narrativas del bosque hasta llegar al humedal y al cerro: conocer, comer y develar con la boca aquello que se nos ha ido ocultando. Se realizará un día de almuerzo y de campo-pic-nic, en donde cada alimento traerá a la mesa-manta una serie de historias territoriales.

Se trata de un acercamiento a la cultura lacustre, a la cultura de ciénagas y pantanos, que hemos conocido a través de las narrativas de los territorios. Algunas preguntas guía son: ¿Podemos rascarle la urbanización al Bosque de Chapultepec? ¿Qué hace que un bosque sea un bosque? ¿Siguen existiendo chapulines? ¿Cómo se llaman los árboles, son nativos? ¿Desde hace cuánto habitan el espacio? ¿Qué nos dicen los árboles que ahí habitaban y que aparecen en las crónicas históricas, de esta primera sección? ¿Qué vemos en los cuadros de Rugendas?

COLECTIVO AMASIJIO

Colectivo Amasijo es un grupo de mujeres de distintas edades y profesiones que encuentra en la cocina colectiva una forma de cuidar del territorio y de las relaciones. Además de celebrar la diversidad y confiar en los círculos de la naturaleza para replantear la cultura de la escasez, se centra en las narrativas no dominantes, las de aquellxs cercanxs a la tierra, para medir el costo real del cambio climático y conocer sus caminos hacia la regeneración de la tierra. Amasijo visibiliza la interdependencia entre cultura y territorio como acto cotidiano para entender la comida como una red de interrelaciones.

Para más información:

Érika de la Peña

Vanessa Alemán

Óscar Martínez

T. +52 81 1077 6318

T. +52 55 4354 9834

T. +52 81 8318 1863

relacionconmedios@femsa.com.mx

Comunicado de prensa

Jueves, 07 de agosto de 2025

06.SEP.2025 | 14:30 h

ACTIVACIÓN

Las nieves de enero

Berke Gold

Casa del Lago UNAM

Entrada libre

Los más deliciosos afrodisíacos viven entre nosotros, no están regulados ni catalogados y hemos perdido la tecnología que nos permite acceder a sus poderes. Los afrodisíacos en cuestión son las plantas que nos rodean tanto en el campo como en la ciudad. En *Las nieves de enero*, el artista Berke Gold retoma estos ingredientes y, en colaboración con la heladería tradicional La flor de Dolores, presenta cuatro sabores con ingredientes activos para la salud sexual. El público podrá degustar, de manera gratuita, las nieves compuestas por los ingredientes de la herbolaria tradicional y poner a prueba sus efectos. Esta acción busca cuestionar la manera en que pensamos nuestra relación con las especies que nos rodean, el consumo de psicoactivos y la manera en que la industria farmacéutica y la política que la regula han eliminado la posibilidad de ciertos conocimientos en cuanto a nuestro uso de las plantas. La flor de Dolores es una nevería y heladería tradicional de Dolores Hidalgo, Guanajuato, que busca rescatar ingredientes y sabores locales con un especial énfasis en los frutos desérticos que abundan en el Bajío.

BERKE GOLD

(Ciudad de México, México, 1992)

Es artista, diseñador y escritor. Su trabajo gira en torno a las relaciones entre artesanía, historia y traducción tanto como herramientas de análisis como de gozo. En distintas ocasiones, como parte de su discurso ha recurrido a la comida como medio artístico y como objeto simbólico.

Acerca de FEMSA

FEMSA es una empresa que genera valor económico y social por medio de empresas e instituciones y busca ser el mejor empleador y vecino de las comunidades en donde tiene presencia. Participa en la industria del comercio al

Para más información:

Érika de la Peña

Vanessa Alemán

Óscar Martínez

T. +52 81 1077 6318

T. +52 55 4354 9834

T. +52 81 8318 1863

relacionconmedios@femsa.com.mx

Comunicado de prensa

Jueves, 07 de agosto de 2025

detalle a través de la División Proximidad Américas, de la que forma parte OXXO, una cadena de tiendas de formato pequeño, y otros formatos minoristas relacionados, y Proximidad Europa, que incluye a Valora, nuestra unidad de retail europea que opera tiendas de conveniencia y foodvenience. En el comercio al detalle, FEMSA también participa a través de la División Salud que incluye farmacias y actividades relacionadas; y en Spin, que incluye Spin by OXXO y Spin Premia, entre otras iniciativas de servicios financieros digitales. En la industria de bebidas participa operando Coca-Cola FEMSA, el embotellador de productos Coca-Cola más grande del mundo por volumen de ventas. FEMSA también participa en la industria de logística y distribución a través de FEMSA Negocios Estratégicos, que adicionalmente proporciona soluciones de refrigeración en el punto de venta y soluciones en plásticos a sus empresas y a clientes externos. A través de sus Unidades de Negocio emplea a más de 380 mil colaboradores en 18 países. FEMSA es miembro del Índice de Sostenibilidad MILA Pacific Alliance de Dow Jones, del FTSE4Good Emerging Index y del índice S&P/BMV Total México ESG, entre otros índices que evalúan su desempeño en sostenibilidad.

Acerca de Fundación FEMSA

En Fundación FEMSA cultivamos prosperidad para ésta y las próximas generaciones, por lo que nos enfocamos en cuatro causas que consideramos palancas de cambio de nuestro presente y futuro: Primera Infancia, Arte y Cultura, Economía Circular y Seguridad Hídrica. Más información, visita: www.fundacionfemsa.org o síguenos en nuestras redes sociales FB, IG, TW (@FundacionFEMSA) y LI (/Fundación-FEMSA).

Acerca de Colección FEMSA

La Colección FEMSA tiene como misión ser un espacio de conexión, diálogo y reflexión entre personas, ideas y comunidades, a través del arte. Su acervo constituye el punto de partida para el desarrollo de propuestas y contenidos enfocados en la divulgación, la investigación y la historización de diversas manifestaciones artísticas. Asimismo, busca mediar la complejidad artística a partir de comisiones, exposiciones y publicaciones que ofrecen al público una aproximación al arte moderno y contemporáneo latinoamericano, con el objetivo de generar experiencias significativas y fomentar el pensamiento crítico y analítico, la creatividad y la participación ciudadana. Instagram [@coleccionfemsa](https://www.instagram.com/coleccionfemsa)

Facebook [facebook.com/ColeccionFEMSA](https://www.facebook.com/ColeccionFEMSA)

Acerca de Casa del Lago UNAM

Casa del Lago UNAM, ubicada en el Bosque de Chapultepec con una vista privilegiada al Alcázar del Castillo, es un centro cultural universitario con una rica historia que inicia en 1906 como parte de un proyecto impulsado por Porfirio Díaz. Desde su inauguración como espacio cultural de la UNAM en 1959, se ha caracterizado por su

Para más información:

Érika de la Peña

T. +52 81 1077 6318

Vanessa Alemán

T. +52 55 4354 9834

Óscar Martínez

T. +52 81 8318 1863

relacionconmedios@femsa.com.mx



Comunicado de prensa

Jueves, 07 de agosto de 2025

enfoque experimental y vanguardista, promoviendo la creación artística y el pensamiento crítico a través de una programación interdisciplinaria que abarca música, literatura, artes escénicas, cine, cultura digital y proyectos especiales. Desde 2020, está dirigida por Cinthya García Leyva, investigadora y gestora cultural con una destacada trayectoria en prácticas intermediales y colaboraciones internacionales, además de una activa participación en iniciativas que vinculan arte y tecnología.

Instagram [@casadellago.unam](https://www.instagram.com/casadellago.unam)

Facebook [facebook.com/CasadellagoUNAM](https://www.facebook.com/CasadellagoUNAM)

X x.com/Casadellago

Para más información:

Érika de la Peña

T. +52 81 1077 6318

Vanessa Alemán

T. +52 55 4354 9834

Óscar Martínez

T. +52 81 8318 1863

relacionconmedios@femsa.com.mx

