

MAXXI

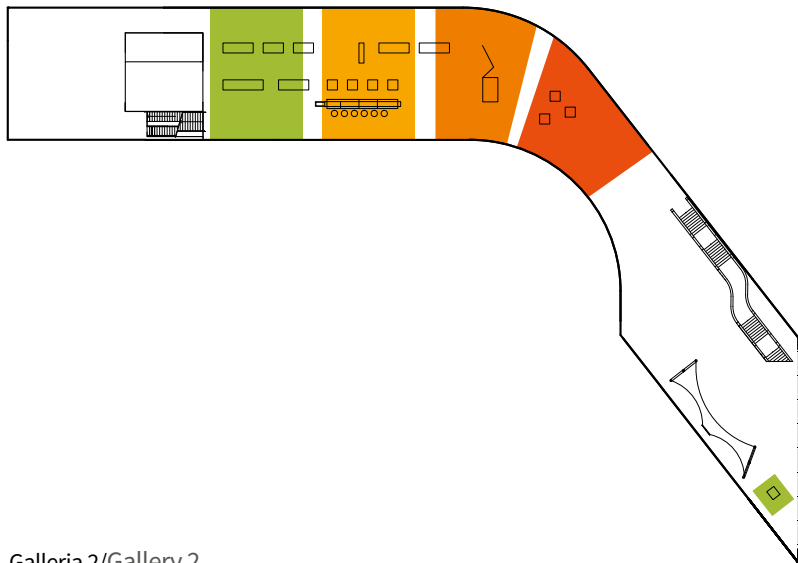


FOOD

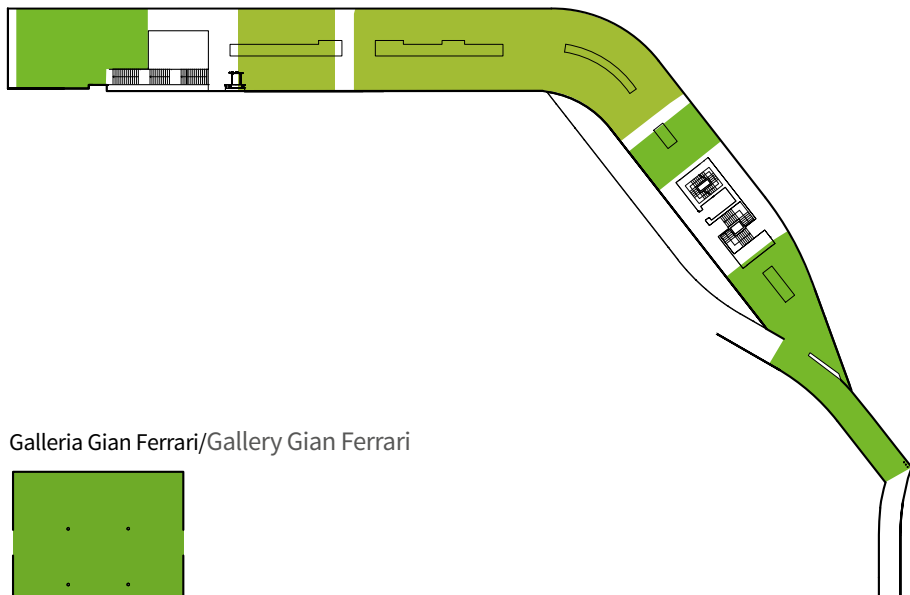
DAL CUCCHIAIO AL MONDO

**29 MAGGIO
8 NOVEMBRE
2015**

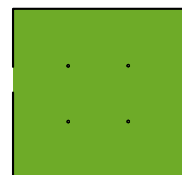
Galleria 1/Gallery 1



Galleria 2/Gallery 2



Galleria Gian Ferrari/Gallery Gian Ferrari



■ Corpo ■ Casa ■ Strada ■ Città ■ Paesaggio ■ Mondo

FOOD DAL CUCCHIAIO AL MONDO

Intorno al cibo, oggi, orbitano infinite questioni. Dal glamour alla carestia, dalla riqualificazione del paesaggio alla global health, dal food-design alla geopolitica. Il MAXXI ha scelto di non sfuggire a nessuno di questi temi ma di affrontarli da un punto di vista allo stesso tempo molto specifico e molto aperto, quello dello *spazio*. Abbiamo quindi cercato di costruire un percorso multidisciplinare attraverso lo spazio sociale del cibo, dalla piccola scala del **corpo** e dei movimenti rituali a quella dell'**ambiente domestico**, alla **strada**, alla **città**, al **paesaggio** e alla geopolitica degli **scenari mondiali**.

All'interno di queste sei sezioni "di riferimento" abbiamo raccolto materiali molto diversi, dalle opere di architettura ai lavori degli artisti e dei fotografi, ai documenti e alle storie, e organizzato un programma intenso di eventi e performance. Attraverso l'intensità e la diversità dei materiali esposti cerchiamo di costruire un discorso che renda evidente l'importanza del cibo – in tutte le fasi che stanno tra la produzione e lo smaltimento/riciclo – nella configurazione dello spazio di vita e di relazione delle persone e delle comunità. Messe insieme, le opere esposte contribuiscono a definire una mappa concettuale del *food* e dei suoi complessi movimenti.

Il nostro obiettivo è da un lato offrire uno degli strumenti più importanti per rappresentare il mondo e comprenderne squilibri e opportunità, crisi e meccanismi di crescita; dall'altro mettere in chiaro il contributo che le intelligenze creative possono dare per alimentare le loro discipline e allo stesso tempo contrastare gli squilibri e trasformare le opportunità in miglioramenti collettivi.

Around food, nowadays, an infinite number of matters are orbiting. They range from glamour to famine, from landscape redevelopment to global health, from food design to geopolitics. MAXXI chose not to elude these issues and to analyse them from a specific yet comprehensive point of view, that of *space*. We tried to build a multidisciplinary journey in food's social space, from the small scale of the **human body** and the rituals of the **home environment**, to the **street**, the **city**, the **landscape** and the geopolitics of the **world's scenarios**.

In these six sections of "reference" we have collected very diverse materials, from architectural projects to the works of artists and photographs, from documents to stories, and we have created a rich program, full of events and performances. Through the depth and the diversity of the material in the show, we try to build a conversation that underlines the importance of food - in its every phase, from production to disposal/recycling - in creating a space for life, where people and communities can interact. Together, the works displayed contribute to the creation of a conceptual map of food and its complex movements.

Our aim is to offer one of the most important tools to represent the world and understand inequalities and opportunities, crisis and mechanisms of growth; at the same time, we also want to emphasise how creative minds can feed the evolution of their respective artistic field, to fight the imbalances and to transform opportunities into improvements for the entire society.

CORPO

La sezione indaga gli aspetti rituali, religiosi e intimi dello spazio legato al cibo. Dal nomade all'astronauta, il viaggiatore porta con sé il minimo indispensabile e in molti casi è questa minima quantità a delimitare la misura dello spazio che si genera intorno al nostro corpo. Il maestro del tè definisce con i suoi movimenti il modulo base della vita della comunità e trasferisce il rapporto spazio/cibo nell'ambito religioso

e rituale, nel quale la forma scaturisce da costrizioni e precetti. Il persiano probo sogna di trasferirsi da defunto nel giardino paradisiaco dell'Islam, geometrico, decorato da fiori e alberi da frutta e protetto da recinti. Artisti e architetti raccolgono il messaggio e lo trasformano in un sistema simbolico, fatto di giardini, frutti proibiti, vassoi per celle "terminali", spazi letterari definiti dal cibo e modernissime camere del tè.



Ted Bundy

- 43
- Florida
- Rape, Necrophilia, prison escape, 35+ counts of murder
- Electric chair
- Declined a 'special' meal, so was given the traditional last meal
- Steak (medium rare)
- eggs (over easy)
- hash browns
- toast with butter and jelly
- milk
- juice

BODY

This section examines the ritual, religious and intimate aspects of space as it relates to food. From the nomad to the astronaut, the traveler carries with him/her only the bare necessities, and often, it is this small amount of material that defines the size of the space that is created around the human body. The master of the Japanese tea ceremony determines through his/her movements the basic module of the life of a community, and transfers the space/food relationship

to the religious and ritual sphere, where form is ascertained by restraints and precepts. The valiant Persian dreams of moving after death to the paradisiacal garden of Islam, a geometrical one decorated with flowers and fruit trees and protected by enclosures. Artists, architects and companies receive the message and transform it into a symbolic system made up of gardens, forbidden fruits, trays for "terminal" cells, literary spaces defined by food and modern tea rooms.



CASA

In questa sezione sono esposti alcuni esempi di progetti esemplari del potenziale sociale e comunitario dello spazio legato al cibo in ambito domestico e familiare. Dal modo in cui le prime cucine moderne cambiano i rapporti interni nella famiglia e della famiglia con la società al passaggio sociale successivo, con l'arrivo dei primi elettrodomestici e soprattutto dei frigoriferi. Dall'idea affermata durante la guerra di un modo "patriottico" di nutrirsi

a quella successiva e sorprendente che il cibo potesse conservarsi e spostarsi anche da cotto senza perdere fragranza. Dalla cucina che può diventare spazio fisico e sociale, protetto e dignitoso per le donne in alcuni paesi dell'Africa, alla cucina di un ristorante progettata da architetti contemporanei che diventa, non un semplice oggetto di design, ma un generatore di spazio architettonico e sociale di qualità.



Frankfurter Küche, Margarete Schütte-Lihotzky, Francoforte, Germania/Frankfurt, Germany, 1926



Kommunalka, Ilya Utekhin, San Pietroburgo/St. Petersburg, Russia, 1996

HOME

Exhibited in this section are several examples of projects that exemplify the social and communitarian potential of space linked to food in both the domestic and familiar environment. From the way in which the first modern kitchens altered relationships within the family and of the family with society, to the next social phase, with the arrival of the first electrical appliances and, above all, refrigerators. From the "patriotic" idea of nourishment

born during the war, to the following surprising discovery that food could be preserved and moved even when cooked without losing its fragrance. From kitchens that can become a physical and social space that is protected and dignified for women in some African counties, to the kitchen of a restaurant designed by contemporary architects that becomes a generator of a high-quality architectural space rather than a simple design object.



The French Laundry Kitchen Expansion and Garden Renovation, Snøhetta, Yountville, USA, 2015

STRADA

La strada può essere un'infrastruttura o un vuoto tra edifici, una scena urbana metafisica o una connessione veloce in un percorso tra due punti. Nelle mille forme in cui abita la strada il cibo la trasforma in "spazio pubblico" e incubatore sociale. Sulla strada si mangia, si contempla e si compra il cibo, lo si vende, lo si trasforma in rifiuto, lo si trasporta all'ingrosso o lo si muove in quantità piccole o individuali dai fornelli delle mogli fino alle scrivanie degli impiegati e viceversa. Col loro lavoro

progettisti e artisti sanno trasformare tutto questo nell'"architettura della città". I carretti dello *streetfood* diventano opere d'arte itineranti e aggreganti, l'intradosso di un ponte il centro temporaneo di Manhattan, l'anonimato di mense e ristoranti performances spaziali. Nel frattempo i marciapiedi della metropolitana si trasformano in supermercati e i percorsi dei *Dabbwalas* in una delle mappe più fedeli della vita di Mumbai.



I Dabbawala di Mumbai, India, 2015, Foto/Photo Rajesh Vora

STREET

The street can either be an infrastructure or an empty space between buildings, a metaphysical urban scene or a quick connection in a path between two points. In the myriad forms in which it inhabits the street, food transforms it into a "public space" and a social incubator. People eat in the street, they think about food and they buy it, they sell it and they turn it into trash, they transport it wholesale, or else they move it in small or individual quantities from the stoves of the wives of the employees to their desks and vice versa.

Architects and artists know how to transform all this into the "architecture of the city." Street food carts and trucks become traveling and aggregating works of art, the intrados of a bridge turns into the temporary heart of Manhattan, the anonymity of dining halls and restaurants become performances in space. In the meantime, the city sidewalks turn into supermarkets, and the paths of *Dabbawalas* are transformed into one of the truest maps of the life of Mumbai.



Tesco Homeplus Virtual Store, Cheil Worldwide, 2010, Seul, Corea del Sud/South Korea

CITTÀ

Obiettivo evidente di questa sequenza di opere è dimostrare come sarebbe facile tracciare una mappa globale dello spazio che viviamo a partire dall'impronta che il cibo lascia nelle sue fasi di produzione, passaggio, stoccaggio, distribuzione, consumo e smaltimento. Non è un caso quindi che una delle forme dell'utopia architettonica più antica e persistente sia quella di chi cerca di mettere insieme in un unico disegno città e agricoltura. Dalle città-giardino, passando per le sperimentazioni novecentesche

e per l'infinita geografia attuale di progetti di agricoltura urbana, *landscape urbanism*, agri-civismo, si susseguono le tracce di chi propone di violare il tabù modernista della separazione tra vita urbana, produzione, coltivazione. I mercati allora tornano ad essere i centri della vita pubblica, testimoni simbolici della presenza dell'agricoltura in città. Ristoranti e supermercati si trasformano in luoghi architettonici rilevanti, dove si definisce l'identità di uno spazio urbano.



Markthal, MVRDV, Rotterdam, Paesi Bassi/The Netherlands, 2014, Foto/Photo Daria Scagliola & Stijn Brakkee

CITY

The aim of this sequence of works is obviously to show how easy it would be to trace a global map of space that we experience by starting from the trace left by food in the various phases of its production, transit, storage, distribution, consumption and disposal. It should come as no surprise, then, that one of the most ancient and long-lasting forms of architectural utopia is that of those who try to put together city and agriculture in a single design. From city-gardens, by way of the twentieth-century experiments and the boundless

current geography of urban agriculture projects, landscape urbanism, agri-civism, what follows are the traces of those who suggest violating the modernist taboo of the separation between urban life, production and cultivation. The markets have gone back to being the center of public life, symbolic witnesses to the presence of agriculture in the city. Restaurants and supermarkets transform in relevant architectural places, defining the identity of the urban space.



Mestizo Restaurant, Smiljan Radic, 2005, Santiago, Cile/Chile, Foto/Photo Gonzalo Puga

PAESAGGIO

Il “paesaggio agrario” è un’acquisizione relativamente recente del nostro modo di pensare. Prima c’erano i *campi* da coltivare, il paesaggio da contemplare e, lontano da entrambi, la *città*. Le proposte degli architetti, “da Ledoux a Le Corbusier”, fino a Wright, erano isole formali in cui l’architettura trovava un approdo sicuro nella *wilderness*. Oggi il paesaggio è ovunque e la sua natura alimentare appare in mille forme, da quelle ataviche come le vigne, le saline o le torri polacche per

la raccolta del sale, ai molti nuovi modi di sovrapporre la qualità del progetto e la produzione agricola: cantine, fattorie sperimentali, “genoscopi”. Nel paesaggio è la risposta al futuro equilibrio tra domanda e offervio, grazie al lavoro di fotografi, artisti e studiosi, troviamo anche le tracce degli abusi e delle emergenze che si accompagnano a uno sfruttamento non consapevole delle risorse.

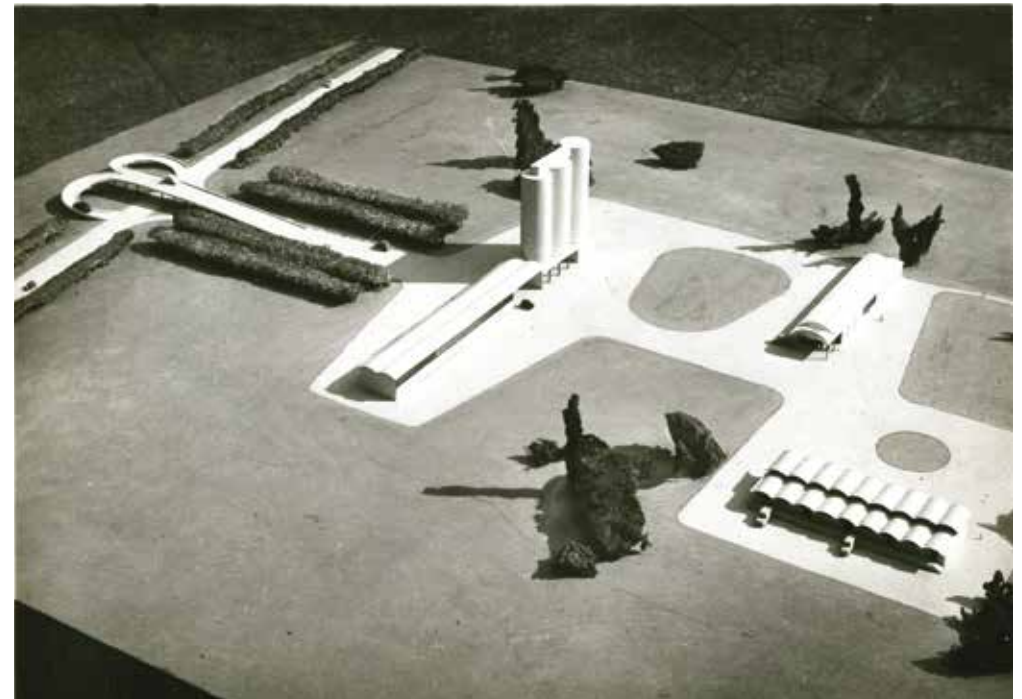


Kellerei - Cantina Tramin, Werner Tscholl, Termeno Italia/Italy, 2010, © Zumtobel

LANDSCAPE

The “agrarian landscape” is a relatively recent acquisition in our way of thinking. Before, there were fields to be cultivated, the landscape to be contemplated and, far-away from both of these things, the city. The ideas of architects, “from Ledoux to Le Corbusier”, to Wright, were formal islands where architecture could find a safe anchoring in the wilderness. Today, the landscape is everywhere and its food-related nature appears to us in myriad forms, from the oldest ones of the vineyards,

the salt-mines and the evaporation towers for the processing of salt, to the many new methods in which the quality of the design and agricultural production overlap: cellars, experimental farms, “genoscopes”. In the landscape we find the answer to the future of the balance between supply and demand of food. In the landscape, thanks to the work of photographers, artists, scholars and graphic artists, we also find the traces of the abuse and the emergencies that accompany the unwitting exploitation of the resources.



Ferme Radieuse, Le Corbusier, 1938, Fondation Le Corbusier, Paris

MONDO

Il cibo disegna il nostro spazio vitale e le nostre case, ma disegna come sempre anche l'assetto del mondo e il suo futuro. Carestie, siccità, fame e denutrizione, trasferimenti di grandi estensioni di terreno dalle nazioni povere a quelle ricche e potenti, difficoltà a tenere insieme redditività e qualità del lavoro, sono alcuni tra i mille macroproblemi che rendono cruciale il ruolo del cibo nel futuro del mondo. Si studiano politiche e strategie di compensazione agli effetti del turbocapitalismo, ma la novità più interessante è nella sensibilità a questi

problemi che va diffondendosi nelle comunità di artisti, fotografi, architetti e perfino grandi chef, pronti a collaborare con governi e agenzie internazionali per provare a preservare il futuro del pianeta e dei suoi abitanti. Fotografi e studiosi mappano abitudini alimentari come fossero un patrimonio monumentale, gli architetti disegnano cassaforti segrete per custodire *tutti i semi del mondo*, come un'assicurazione sulla vita della specie in caso di una guerra globale, o di una nuova glaciazione.



Global Seed Vault, Peter W. Soderman, Spitsbergen, Norvegia/Norway, 2008, Foto/Photo Mari Tefre/Global Crop Diversity Trust

WORLD

Food designs our vital space and our houses, but it also, as always, designs the layout of the world and its future. Famine, drought, hunger and malnutrition, transfer of large expanses of land from poor nations to wealthy and powerful ones, the difficulty of getting together profitability and quality of work, are just some of the thousands of macro-issues that make the role of food in the future of the world a critical one. The policies and strategies regarding how to make up for the effects of so-called turbo-capitalism are studied, but what is even more interesting is the sensitivity

to these problems that is spreading among communities of artists, photographers, architects and even the great chefs, ready to collaborate with governments and international agencies to try to save the future of the planet and its inhabitants. Photographers and academics map the nutritional habits as they were monumental heritage, the architects draw secret safes to guard all the types of seeds of the world, as they were a sort of life insurance of humanity in case of a global war or new glaciations.



World Food Programme, The Family Meal – What brings us together?, 2014 Foto/Photo © WFP / Chris Terry – con il sostegno della UE

PERFORMANCE E EVENTI / PERFORMANCES AND EVENTS

Grasshopper (2015), Pedro Reyes - Workshop/performance

Giov 18 giugno/Thurs, June 18th, ore 17.30 -19.00/5.30 -7.00 pm, Hall del Museo/ Museum Hall

Pedro Reyes mette in scena il “fast food del futuro”, dove le proteine che oggi traiamo dalla carne, sono sostituite dagli insetti. La performance è concepita come una manifestazione a favore del consumo degli insetti e del superamento culturale di questo tabù.

Pedro Reyes creates the “fast food of the future”, where the proteins we now get from meat are substituted with insects. The performance is conceived as a manifestation in favour of the consumption of insects to overcome this cultural taboo.

Ingresso libero/Free admission

Social Participation and Everyday Experiment with Calligraphy. A Project for Rome (2015), Yangjing Group - Workshop

Merc 16 e ven17 luglio/Wed July 16th and Friday 17th, ore 11.00 -19.00/11.00 am -7.00 pm

Sab 18 luglio/Sat, July 18th, ore 19.00/7.00 pm, Galleria/Gallery Gianferrari

Cibo, bevande e calligrafia diventano gli ingredienti per fare esperienza della vita attraverso l'energia dell'arte. Elementi tratti dalla realtà danno vita al processo creativo che ha come risultato ultimo la calligrafia.

Food, beverages and handwriting become the necessary ingredients for experiencing life through the energy of art. Elements from everyday life trigger a creative process whose ultimate result is calligraphy.

Ingresso libero/Free admission

Exhibition in Your Mouth (2002), Ben Kinmont - Performance

Ven 18 settembre/Fri, September 18th, ore 19.00 - 22.00/7.00 - 10.00 pm, Hall del Museo/Museum's Hall

Una vera cena in cui ogni piatto è un'opera disegnata per essere mangiata. Il menù include ricette di Luigi Colombo Fillia, Marcel Duchamp, Gordon Matta-Clark, Loïse Bourgeois, Nicolas Boulard e Sol LeWitt.

A real dinner where each course is a work of art designed to be eaten. The menu includes recipes by Luigi Colombo Fillia, Marcel Duchamp, Gordon Matta-Clark, Loïse Bourgeois, Nicolas Boulard and Sol LeWitt.

Su prenotazione/Prior booking

www.fondazionemaxxi.it

Cerimonia del tè/Tea ceremony

Mart 16 giugno/Tues, June 16th, giov 16 luglio/Thurs, July 16th, ven 25 settembre/ Fri, September 25th, ven 23 ottobre/ Fri, October 23rd, ore 18.00-19.00/6.00- 7.00 pm, Galleria/Gallery 1

Il Cha no yu, conosciuto in Occidente come Cerimonia del tè, è un rito sociale e spirituale praticato in Giappone a partire dal XIV secolo e da considerarsi una tra le più note arti tradizionali basate sullo Zen.

The Cha no yu, known in the Western world as the tea ceremony is a social and spiritual ritual that has been celebrated in Japan since the 14th century and it can be considered one of the most popular traditional arts based on Zen philosophy.

Su prenotazione/Prior booking

www.fondazionemaxxi.it

Ingresso: 5 euro, myMAXXI 4 euro.

Da diritto ad un ingresso ridotto al Museo (8 euro) entro una settimana dall'evento. Su prenotazione/5 euro, with myMAXXI card 4 euro. Reduced ticket to the Museum (8 euro) in the following week.

Meating Art. Racconti d'arte e di cucina con/ Tales of art and cuisine, with Soup Opera

Giov 18, merc 24 giugno/Thurs, 18th, Wed, 24th June, giov 9 luglio/Thurs, July 9th ore 18.00 -19.00/6.00-7.00 pm, Piazza del Museo/Museum square

Il cibo diventa lo strumento per parlare di arte e cultura coinvolgendo i sensi generalmente esclusi dalla fruizione dell'opera: olfatto e gusto. Paola Buzzini, ideatrice di Soup Opera, con la partecipazione di artisti, architetti e foodblogger, raccontano la loro visione della creatività contemporanea attraverso la relazione con il cibo. I piatti realizzati saranno ispirati ai temi della mostra.

Food becomes an inspiration for discussing about art and culture, involving the senses that are usually excluded from the enjoyment of art: smell and taste. Paola Buzzini, the mind behind Soup Opera, along with artists, architects and food bloggers explain their vision of contemporary creativity through their relationship with food. The meals prepared will be inspired by the themes of the exhibition.

Ingresso libero/Free admission

Main partner Knorr

Peace Kitchen

giov 2 luglio/Thurs, July 2nd, ore 19.00 - 24.00/7.00 pm - 00.00 am, Piazza del Museo/Museum square

L'obiettivo di Peace Kitchen è far crescere la consapevolezza del ruolo del cibo come strumento per garantire pace e sostenibilità sociale. All'interno di una struttura di lanterne giapponesi si svolgeranno momenti di tasting di Sakè giapponese, street food, DJ-set con musica fusion giapponese.

The goal is to raise awareness on the role of food as an instrument for peace and social sustainability. Inside a structure made with Japanese lanterns the museum square hosts sake tasting sessions, street food and a DJ set with Japanese fusion music.

Ingresso libero/Free admission

Musica da cucina (Music from the kitchen) di/by People From The Mountains

In collaborazione con/In collaboration with Romaeuropa Festival 2015.

Sab 31 ottobre/Sat, October 31st, ore 19.00 - 20.00/7.00 - 9.00 pm, Galleria 2 bis/2 bis Gallery

Un progetto di Fabio Bonelli, fondatore di People From The Mountains, nato dall'idea di catturare i suoni della cucina creando un tappeto sonoro etereo fatto di suoni familiari come l'acqua che scorre, il fischio del bollitore, il rumore delle posate sui piatti, il tintinnio dei bicchieri

A project by Fabio Bonelli, founder of People From The Mountains. This group uses the sounds of the kitchen to create an ethereal made of familiar sounds such as the flowing of water, the whistle of the kettle, the noise of cutlery on plates and the tingling of glasses.

Su prenotazione/Prior booking

www.fondazionemaxxi.it

Ingresso: 5 euro, myMAXXI 4 euro.

Da diritto ad un ingresso ridotto al Museo (8 euro) entro una settimana dall'evento/5 euro, with myMAXXI card 4 euro. Reduced ticket to the Museum (8 euro) in the following week.

Info su/For more info www.fondazionemaxxi.it

Presidente/President Giovanna Melandri	Contabilità, amministrazione e gestione del personale/ Accounts, Administration and Finance Rossana Samaritani Angela Cherubini Francesca Civitenga Laura Flocca Maria Luisa Turchio
Consiglio di amministrazione/ Administrative Board Beatrice Trussardi Monique Veaute	Ufficio tecnico/Technical Department Mario Schiano Cristina Andreassi Paola Mastracci Elisabetta Virdia
Collegio dei revisori dei conti/ Board of Auditors Claudia Colaiacono Andrea Parenti Antonio Venturini	Qualità dei servizi per il pubblico/ Public Service Quality Laura Neto
Direttore artistico/Artistic Director Hou Hanru	MAXXI ARCHITETTURA
Segretario generale/Executive Director Francesco Spano	Direttore/Director Margherita Guccione
Ufficio di presidenza e segreteria generale/ Executive Office of the President and General Secretariat Laura Gabellone Federica Cipullo Cecilia Festa Maria Elisa Sassu Chiara Sbocchia Beatrice Iori (assistente del Presidente/ Assistant to the President) Donatella Saroli (assistente del Direttore artistico e Progetti Speciali/Assistant to the Artistic Director and Special Project)	Senior Curator Pippo Ciorra
Ufficio stampa, comunicazione e web/ Press Office Communication and Web Beatrice Fabbretti Nicola Sapia Annalisa Inzana Prisca Cupellini Chiara Capponi Cecilia Fiorenza Angela Cinicolo	Assistente del direttore/ Assistant to the Director Elena Pelosi
Eventi/Events Paolo Le Grazie Andrea Borsetti Chiara Calabresi Andree Cristini	Assistente ufficio di direzione/ Assistant to the Director's office Alessandra Spagnoli
Marketing, sviluppo e membership/ Marketing and Development and Membership Maria Carolina Profilo Alessandro Bianchi Federico Borzelli Annalisa Cicerchia Giovanni Petrella Giorgia Romiti Erika Salomon	Centro archivi di architettura / Architecture Archives Centre Carla Zhara Buda Elena Tinacci Viviana Vignoli
	Collezioni architettura /Architecture Collections Laura Felci
	Collezioni di fotografia / Photography Collections Francesca Fabiani Simona Antonacci
	Conservazione/Conservation Luisa De Marinis
	Registrar Monica Pignatti Morano
	MAXXI ARTE
	Direttore/Director Anna Mattiolo

Assistente del Direttore/ Assistant to the Director Ilenia D'Ascoli	Dipartimento collezione, conservazione e registrar/Department of Collection, Conservation and Registrar Alessandra Barbuto Simona Brunetti Roberta Magagnini Fabiana Cangia Francesca Graziosi
MAXXI ARTE/ARCHITETTURA	
Monia Trombetta (coordinamento/ coordination)	Ufficio curatoriale/Curatorial Office Francesca Fabiani (fotografia/ photography) Giulia Ferracci (arte/art) Luigia Lonardelli (arte/art) Elena Motisi (architettura/architecture) Anne Palopoli (arte/art)
	Ufficio allestimenti mostre/ Exhibition Office and Design Silvia La Pergola Dolores Lettieri Claudia Reale Valentina Zappatore Benedetto Turcano
RICERCA, EDUCAZIONE E FORMAZIONE	
Alessio Rosati (coordinamento/ coordination)	Ricerca e Formazione/Research, Training Flavia De Sanctis Mangelli (Editoria/ Publishing) Irene De Vico Fallani (Ricerca/Research) Viola Porfirio Giulia Pedace (Ufficio iconografico/ Iconographic office) Emanuela Scotto D'Antuono (Biblioteca/ Library) Eleonora Lanave Educazione/Education Sofia Bilotta Marta Morelli Antonella Muzi Stefania Vannini (Progetti di rilevanza sociale/Social and Welfare Initiatives)

MAXXI ARCHITETTURA	Progetto grafico e infografico/ Graphic and infographic design Vertigo Design
Direttore/Director Margherita Guccione	Traduzioni/Translations Valentina Moriconi Rosella Di Niola
Mostra a cura di/Curated by Pippo Ciorra , Senior Curator MAXXI Architettura	Assicurazione/Insurance Willis Italia
Team curatoriale/curatorial team Alessio Rosati Alessandra Spagnoli Viola Porfirio	Trasport/Transport Crown Fine Art
Sezione Arte a cura di/Art section curated by Giulia Ferracci	Guanti bianchi/Art Handling Bastàrt
Coordinamento generale/ Exhibition Manager Alessandra Spagnoli	Realizzazione allestimento/ Exhibition set-up Handle Art & Exhibition Design
Coordinamento tecnico/ Technical Coordination Valentina Zappatore Benedetto Turcano	Realizzazione corpi illuminanti/ Lighting equipment Garami
Ricerca/Research Alessio Rosati Viola Porfirio	Realizzazione grafica/ Graphic Production Graficakreativa Pubblilaser SpSystema
Programmi di approfondimento/ Research Programs Irene De Vico Fallani	Cablaggi elettrici/Electrical Wiring NaGest Sater 4Show
Allestimento/Exhibition design Valentina Zappatore	Allestimenti multimediali/ Multimedia Installation Manga Soc. Coop.
Registrar Monica Pignatti Morano	Si ringrazia: Associazione Demanio Marittimo Sofia Borgogelli Maristella Casciato Galleria Nazionale d'Arte Antica in Palazzo Barberini Chiara Girolami Ania Jagiello Thomas Keller Heejeung Kim Emanuele Marcotullio Heyonn Mot Roberto Pisoni Roberto Pisoni Daniele Rossi Federica Soletta Università di Camerino Scuola di Architettura e Design David Zwirner
Conservazione/Conservation Luisa de Marinis	
Coordinamento illuminotecnico/ Lighting Coordination Paola Mastracci	
Accessibilità e sicurezza/ Accessibility and Safety Elisabetta Virdia	
Coordinamento produzione grafica/ Graphic Coordination Benedetto Turcano	
Assistente del Direttore/ Assistant to the Director Elena Pelosi	

MAXXI | Museo nazionale delle arti del XXI secolovia Guido Reni, 4A - 00196 Roma | www.fondazionemaxxi.it

con il sostegno di



partner MAXXI Architettura



sponsor



con il patrocinio di



in collaborazione con



Kingdom of the Netherlands

partner tecnico



si ringrazia



media partner

