

summary news summary

- I MuCEM, Adelina von Fürstenberg
**Produce, mangiare e consumare /
Produce, eat, consume**
- II Velux International Award
**La luce di domani /
Tomorrow's light**
- II Joao Nunes, Diego Chilò
**Paesaggio, architettura, design /
Landscape, architecture, design**
- II Marazzi
**Il valore della materia /
Material worth**
- III MAK
**Modernismo viennese /
Viennese Modernism**
- III Electrolux Design Lab
**Un nuovo modo di fare la spesa /
A new way to shop**
- III Audi Urban Future Award
**Urbanisti e mobilità /
Mobility and urban planning**
- IV PBA
**Rame contro i batteri /
Copper fights bacteria**
- IV CIAC, Daido Moriyama
**La magia della fotografia /
The magic of photography**
- IV Nani Marquina
**Tappeti unici /
Unique carpets**
- V Osram
**Nuova luce per la Cappella Sistina /
New light for the Sistine Chapel**
- V Museion, Carlo Scarpa, Carol Bove
**Affinità elettive /
Elective affinities**
- V Piazzetta
**Focolare ermetico /
A sealed firebox**
- VI Architekturmuseum
**La via brasiliana al modernismo /
Brazil's path to modernism**
- VI Villa Croce
**I trucchi del potere /
Power games**
- VI Domotex
**Focus sui pavimenti /
Floor focus**
- VII 21_21 Design Sight
**Suggerimenti per il futuro /
Hints for the future**
- VII Grand Prix Casalgrande Padana
**Ceramica e architettura /
Ceramics and architecture**
- VII USM, Designer's Saturday
La vie en rose
- VII CCA, Umberto Riva, Bijoy Jain
**Progettare l'abitare /
Living design**
- VIII Maison & Objet
**Un po' di Messico a Parigi /
A taste of Mexico in Paris**
- VIII HangarBicocca, Céline Condorelli
**Tra arte e design /
Art meets design**
- VIII Turkish Ceramics
**Chioschi per l'acqua /
Water kiosks**

37 artisti da tutto il mondo presentano a loro lavori e le loro ricerche sulle differenze legate al cibo: dalle conseguenze dei cambiamenti climatici ai danni ambientali delle coltivazioni intensive, e fino ai rituali legati al momento di mangiare e del condividere il cibo. Tra gli artisti – John Armleder, Stefano Boccacini, Miralda, Angelo Plessas e Barthélémy Toguo – hanno dato vita a installazioni *ad hoc*, usando oggetti e materiali dalle collezioni del MuCEM. Il risultato della mostra, curata da Adelina von Fürstenberg e aperta fino al 23.2.2015, è un dialogo multidisciplinare che attraversa epoche diverse.

PRODUCE, EAT, CONSUME

Thirty-seven artists from all over the world come together in Marseille to present their exploration into food-related issues: from climate change to environmental damage caused by intensive farming and even rituals linked to eating and sharing food. Five of these artists – John Armleder, Stefano Boccacini, Antoni Miralda, Angelo Plessas and Barthélémy Toguo – have created original installations with objects and materials from MuCEM collections. The resulting dialogue, curated by Adelina von Fürstenberg and open until 23.2.2015, is a multidisciplinary dialogue that spans several epochs.

Sotto: Subodh Gupta, *Curry 2*, 2005. Utensili in acciaio inox, 220 x 138 x 39 cm. Collezione privata

■ Below: Subodh Gupta, *Curry 2*, 2005. Stainless steel utensils, 220 x 138 x 39 cm. Private collection

www.mucem.org

