

MAXXISM

Ljubljana 06.11.2015

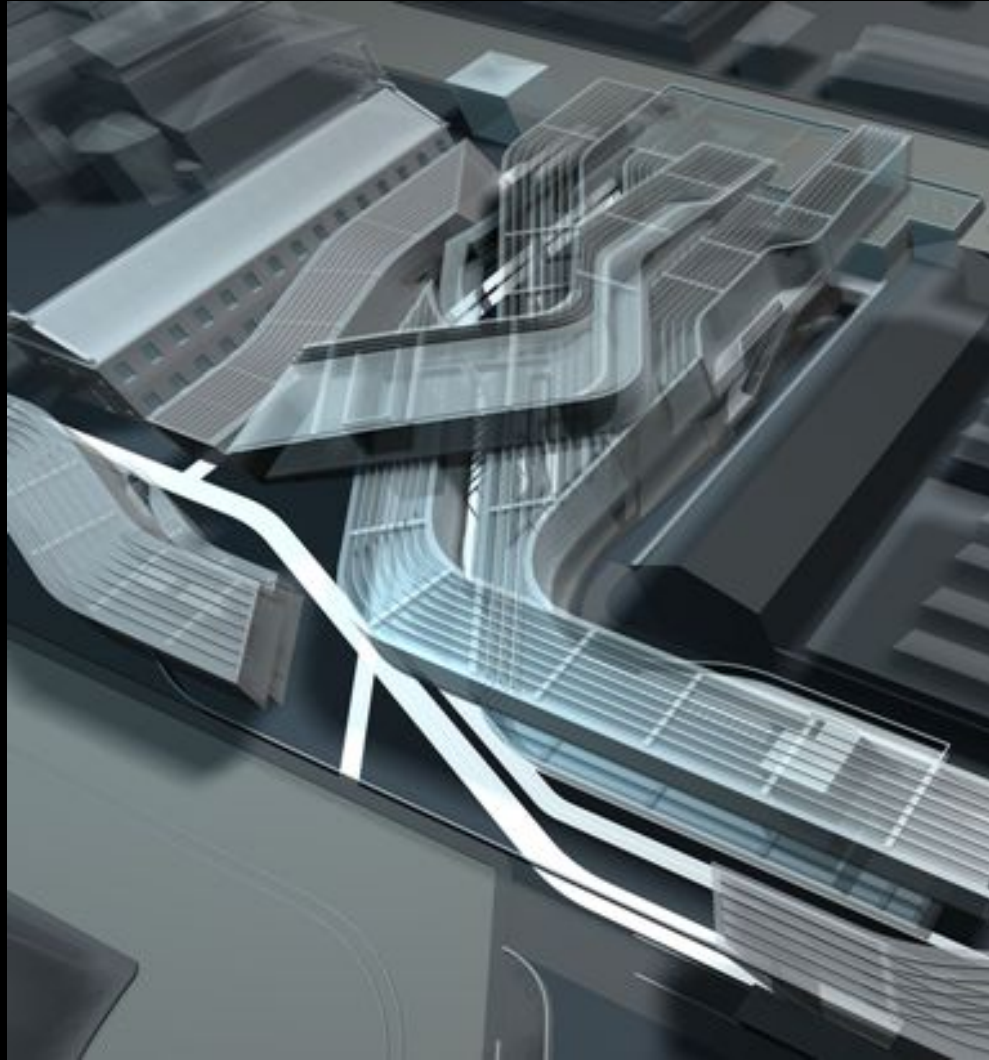


RE-duce
RE-duce
PRE-FABRICATE
RE-FORM
RE-CYCLE
RE-GENERATE
RE-HABILITATE
RE-HOUSE
RE-INVENT
RE-LOCATE

RE

RE

1. The Space

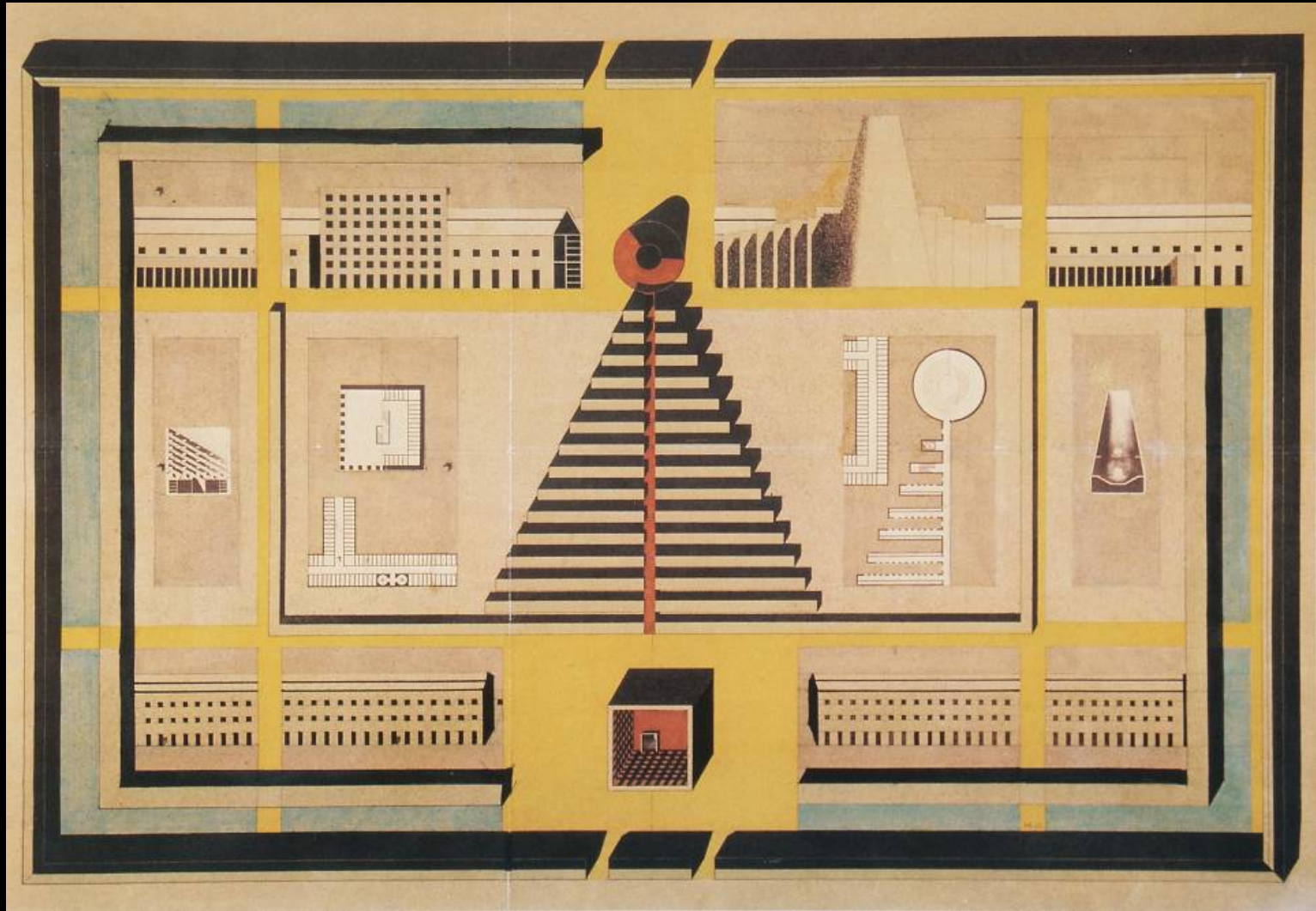


| | |
|-----------------------|----------------|
| Galleria 1 | 1,140 sqm |
| Galleria 2 | 1,310 sqm |
| Galleria 3 | 1,160 sqm |
| Galleria 4 | 1,040 sqm |
| Galleria 5 | 760 sqm |
| Sala Gianferrari | 420 sqm |
| Sala Carlo Scarpa | 230 sqm |
| Sala Guido Reni | 200 sqm |
| <u>Centro Archivi</u> | <u>170 sqm</u> |
| TOTAL SURFACE | 6,330 sqm |





2. The Collection





Site specific / Installations





3. The Exhibitions



Dialoge 09 - MAXXI (2009)



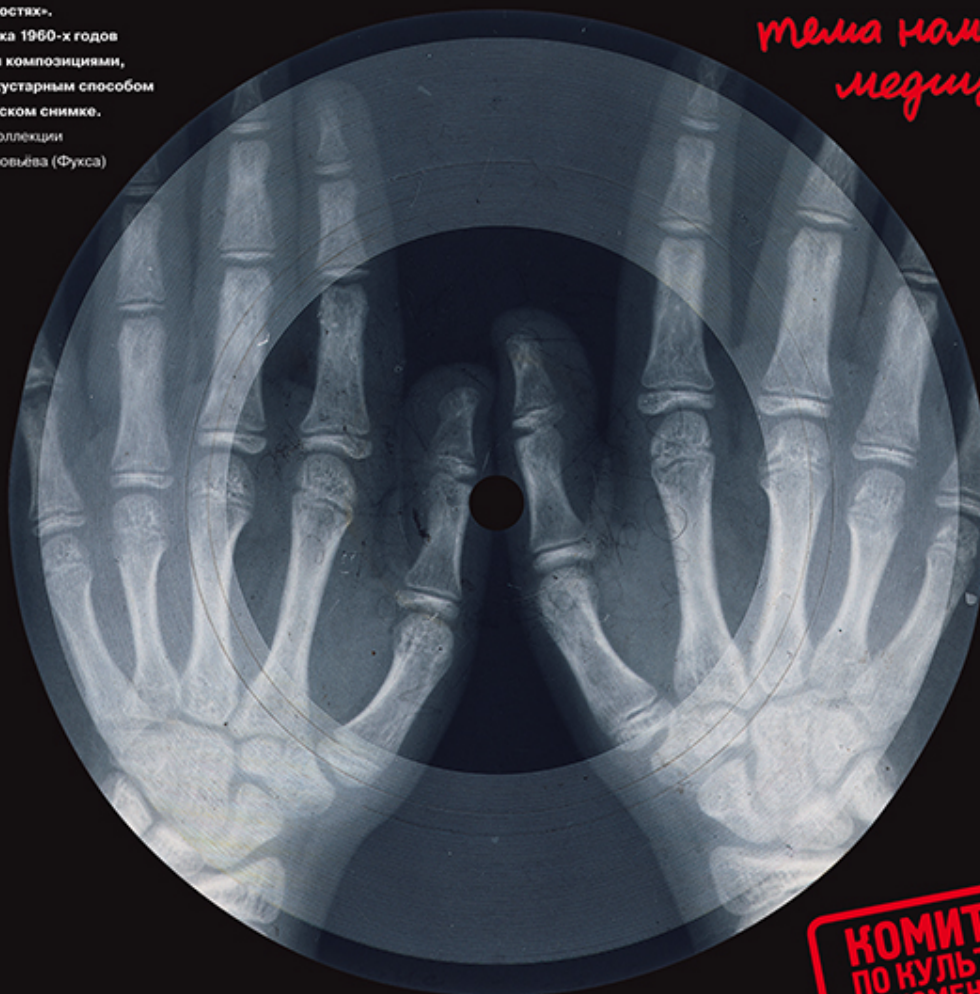
Luigi Moretti (2010)



Le Corbusier in Italy (2012)

«Музыка на костях».
Грампластинка 1960-х годов
с джазовыми композициями,
вырезанная кустарным способом
на рентгеновском снимке.
Экспонат из коллекции
Рудольфа Соловьёва (Фукса)

*тема номера -
медицина*



**КОМИТЕТ
ПО КУЛЬТУРЕ
РЕКОМЕНДУЕТ**

RE-CYCLE (2011)

RE-
CY
CLE



1 Dicembre 2011 – 29 Aprile 2012

December 1st 2011 – April 29th 2012

STRATEGIE PER L'ARCHITETTURA,
LA CITTÀ E IL PIANETA

STRATEGIES FOR ARCHITECTURE,
CITY AND PLANET

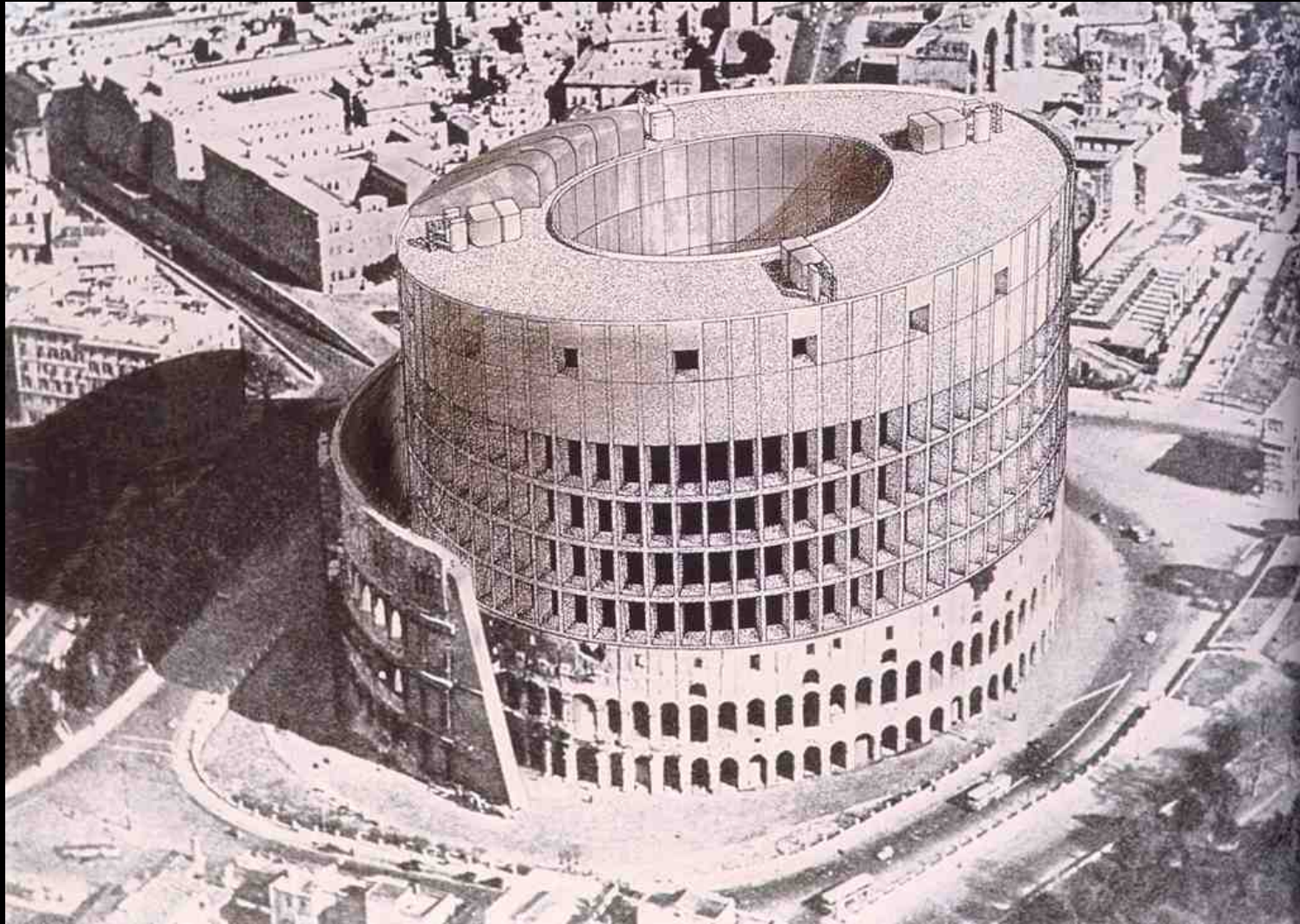
STRATEGIE PER L'ARCHITETTURA, LA CITTÀ E IL PIANETA
STRATEGIES FOR ARCHITECTURE, CITY AND PLANET

RE-CYCLE



Several columns of text are displayed on the yellow wall, providing information about the exhibition's themes and strategies. The text is arranged in a structured, multi-column format.





Superstudio, *Monumento Continuo* (1969)



James Corner Field Operations, Diller Scofidio + Renfro, *The High Line* (2011)



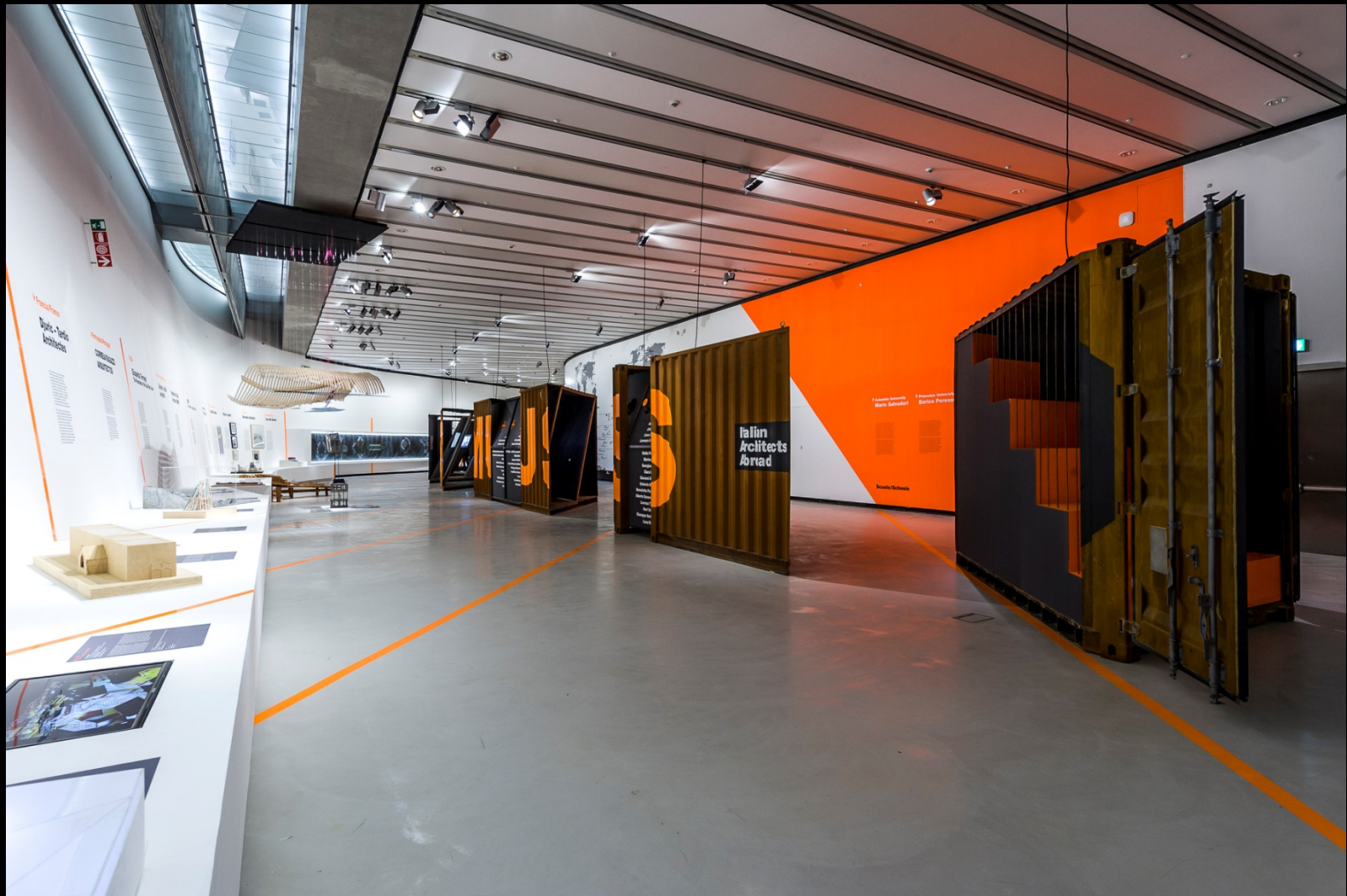






ERASMUS EFFECT (2014)







Storie di cibo, oggi, abbiamo infinite varianti. Con grande efficacia, dalle specializzazioni del paesaggio alla global health, dal food design alla gastronomia. I ritmi si stabiliscono e si modificano in questi tempi così affrettati dal punto di vista delle nuove tecnologie e specifici e molto aperti, quelli della cucina. Abbiamo quindi un set di strumenti e strategie molto più ricche di quanto si fosse mai visto. Nella pratica si sta ad un punto di incontro che è quello dell'esperienza alimentare, che rende, alla fine, avvertibile una globalità degli usi e dei modi.

Al centro di questo set di "relazioni" abbiamo ricche materiali, molte storie, dalle opere di architettura a food, dagli artisti alle immagini, ai movimenti e alle culture, e organizzati in un percorso che è di punti e performance. Attraverso l'installazione la dinamica dei materiali viene costruita di continuo e diventa un modo di vedere l'importanza del cibo - in fatto di dati che stanno tra la produzione e il consumo - nella realtà quotidiana delle opere di arte di relazione delle persone e delle comunità. Non a caso, in ogni spazio costruiscono a definire una mappa concettuale del food e del suo rapporto con il mondo.

Il nostro obiettivo è di far sì che ogni uno degli strumenti più importanti del mondo comprenda quello di appartenere, che si riconosca in un modo, dall'arte all'architettura, dalla fotografia alla performance, come qualcosa che ha un ruolo e che si muove in un modo che è di relazione e di comunicazione. In ogni spazio costruiscono a definire una mappa concettuale del food e del suo rapporto con il mondo.

World Food, nowadays, an infinite number of habits are growing. They range from global health to food, from food design to gastronomy. The rhythms are stabilizing and changing. We have specific and very open, those of the kitchen. We have therefore a set of tools and strategies much richer than ever. In practice we are at a point of encounter that is that of the food experience, which makes, in the end, perceptible a globality of uses and ways.

At the center of this set of "relations" we have rich materials, many stories, from architecture to food, from artists to images, to movements and cultures, and organized in a path that is of points and performance. Through the installation the dynamics of the materials is built in continuous and becomes a way of seeing the importance of food - in terms of data that are between production and consumption - in the daily reality of the people and the communities. Not by chance, in every space they build to define a conceptual map of food and its relationship with the world.

Our aim is to make one of the most important tools in the world and understand the importance of belonging, that it recognizes in a way, from art to architecture, as something that has a role and that moves in a way that is of relationship and communication. In every space they build to define a conceptual map of food and its relationship with the entire society.





Domenichino, *Adamo ed Eva* (1620-1640 ca.)



Frank Lloyd Wright, *Prefabricated Farm Unit* (1932)



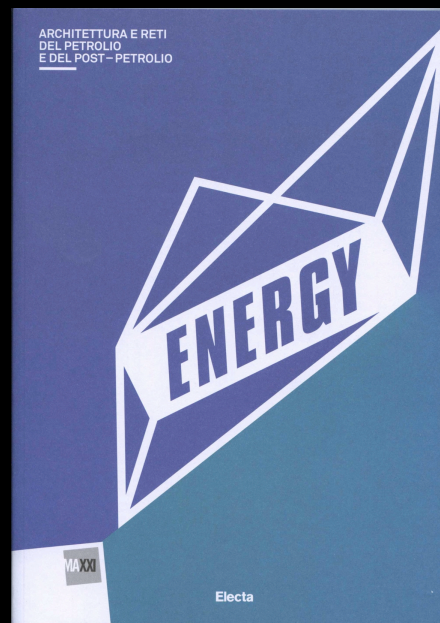
Matilde Cassani, *Chashitsu*, per Michiko (2015)







Minerva Cuevas, *Del Monte* (2003)



4. Outdoor



raumlaborberlin, *OFFICINA ROMA* (2011)





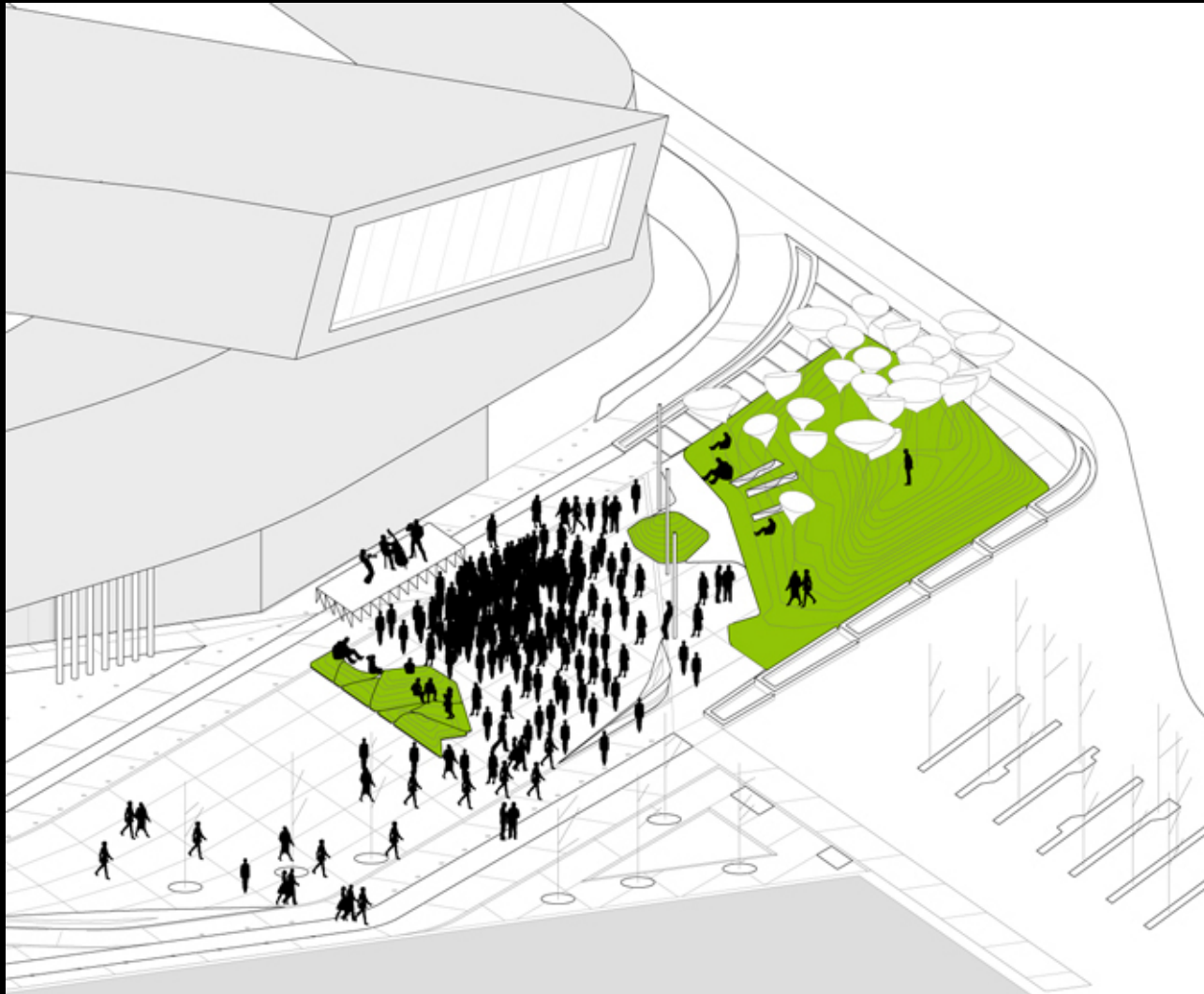




YAP



stARTT, *WHATAMI* (2011)









Urban Movement Design, *UNIRE-UNITE* (2012)



Bam! Bottega di Architettura Metropolitana, *He* (2013)











5. Out of the Museum

**DEMANIO
MARITTIMO**

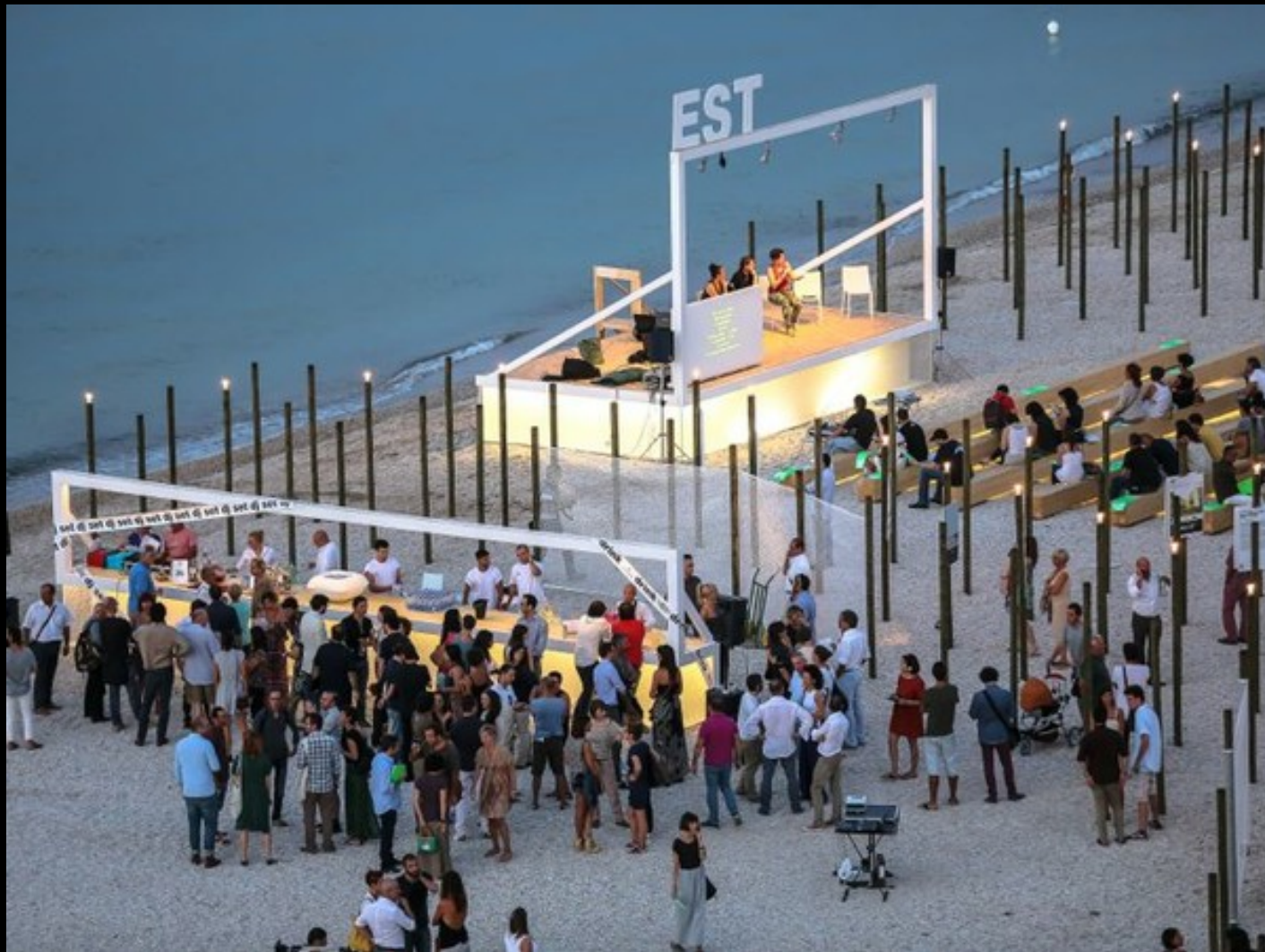
KM

—

278

















hvala!

@pippociorra