

Reflections on Mother Earth, Agriculture and Nutrition

## **PRESS BOOK**

**October 2012 - January 2013**

ART  
*forThe*  
World

Cultura

# NELLA CUCINA DI ADELINA



VON FÜRSTENBERG (A SINISTRA) CON MARINA ABRAMOVIC. AL CENTRO: OPERE DI PIPLOTTI RIST E LILIANA MORO



**Una mostra di opere sul cibo. Allestita dalla Ong della von Fürstenberg. Perché "l'arte può cambiare il mondo"**

DI ANGIOLA CODACCI-PISANELLI

**F**orse è questione di radici: per un'armena nata in Turchia, cresciuta in Italia e trapiantata in Svizzera è normale avere un debole per le condizioni di vita nei diversi Paesi. Forse sono gli studi: scienze politiche, quando tutti nel suo settore si laureano in arte. Ma no, assicura lei: «L'ho imparato da Joseph Beuys: diceva che l'arte poteva cambiare il mondo», spiega Adelina von Fürstenberg, curatrice di mostre che si propongono appunto non solo di provocare ammirazione o emozioni ma di avere un effetto pratico. «Ho incontrato Beuys a Documenta '72, curata da Harald Szeemann, e mi ha aperto gli occhi. Non mi è mai bastato l'aspetto estetico dell'arte, ho sempre cercato di trasmettere dei valori allo spettatore».

Foto: F. Egon von Fürstenberg - G. Serey



Beuys è uno dei due uomini che le hanno cambiato la vita. L'altro è Franz Egon von Fürstenberg, che è suo marito dai tempi dell'università. Un matrimonio che di colpo offre ad Adelina Cüberyan i migliori contatti per ogni progetto, ma è un'arma a doppio taglio: c'è voluto del tempo per non essere più guardata dall'alto in basso dai curatori "seri", che dopo un paio di bicchieri dimenticavano ogni ritegno nel trattare quella che non solo era una donna in un ambiente del tutto maschile e maschilista, ma che ai loro

occhi rimaneva una "parvenue", l'armena che aveva sposato il barone e si occupava d'arte per ammazzare il tempo. I due incontri avvengono negli stessi anni. Ed ecco che nel 1974 Adelina von Fürstenberg sforna la sua prima creatura artistica: il Centro d'arte contemporanea di Ginevra, un'istituzione che è abbastanza affermata da averci scippato uno dei curatori del Castello di Rivoli, Andrea Bellini.

La creatura più recente di Adelina, è una Ong. Si chiama Art for the world e, come ogni Ong che si rispetti, si propone con le sue iniziative di migliorare le condizioni di vita dei popoli. Il progetto più recente si intitola "Food" e sarà presentato il 16 ottobre a Milano, durante la Giornata mondiale dell'alimentazione. "Food" è prima di tutto una mostra di opere che hanno a che vedere con il cibo: il video di Marina Abramovic che addenta una cipolla, la "fatina" di Pipilotti Rist che vola in un frutteto, la casa di biscotti di Liliana Moro, i piatti pieni di avanzi di Daniel Spoerri. Gli autori arrivano dai cinque continenti, «ma a me non interessa di dove sono: il vero artista non è mai un artista "locale"», commenta la curatrice. Opere edite, inedite e "quasi inedite", come quel "Senza titolo" di Jannis Kounellis, tutto sacchi e semi di girasole, che è stato esposto solo una volta, nel 1968: un repêchage di cui Adelina è particolarmente fiera. E poi conferenze, tavole rotonde e una rassegna di film su temi come la difesa dell'ecosistema, la scelta degli alimenti e delle tecniche agricole, la superproduzione e le carestie. «Nessun artista parla del cibo di lusso che va tanto di moda», chiarisce la curatrice. «Solo cibo come necessità. E tutto quello che nel benessere e nella povertà è legato a esso».

"Food" sarà a Ginevra al Musée Ariana, dal 19 dicembre al 24 febbraio 2013, a settembre verrà a Milano allo Spazio Oberdan e poi partirà per un giro del mondo: la mostra precedente, "The Edge of Awareness", dopo Ginevra ha toccato New York, San Paolo e Nuova Delhi. ■



# Exibart.com

16 ottobre 2012 delle ore 20:04

## Il "FOOD" dell'Expo parte oggi: un progetto globale, ideato da Adelina Von Fürstenberg, che tornerà a Milano nel 2015



Tutto inizia con un bel sit-in a suon di fischi e cori "Presidente, presidente, ascolta il dipendente!" e "State svendendo la Provincia!": non è stato un momento facile per l'Assessore alla Cultura della Provincia di Milano Umberto Maerna, in sostituzione del Presidente Guido Podestà, che ha dovuto colloquiare per una ventina di minuti con un folto gruppetto di manifestanti entrati stamattina all'affollata conferenza milanese sul progetto "Food". I dipendenti della provincia erano, e sono, in rivolta per la riduzione del ticket e intorno alla situazione incerta delle provincie italiane, Milano tra tutte, che diventerà secondo le carte una "città metropolitana". Tra i tanti temi urlati nel bailame e verso i numerosi giornalisti presi alla sprovvista, anche slogan sulla sostenibilità ambientale, l'utilizzo dei mezzi pubblici, il decongestionamento del traffico da Milano. Inconsapevolmente i manifestanti hanno dato il là alla conferenza, che è entrata subito nel vivo, raccontando nei dettagli che cosa sarà questo "Food -Art for the world" per EXPO 2015. Una concatenazione di situazioni, verrebbe da riassumere, dove il cibo è solo l'ultimo anello della catena per riflettere su problematiche globali legate alla cultura, allo sfruttamento e, più da vicino, al territorio provinciale e nazionale, alla vita del Paese. Un momento insomma in cui il cibo è, nelle parole di Maerna «Il legame che ha la terra con ogni popolo, l'elemento culturale e identitario per eccellenza, che permette la condivisione e la valorizzazione del territorio, uno degli obiettivi di Expo». Un discorso un po' di parte forse, che introduce però l'idea che l'arte e il cibo non siano mai stati disgiunti, e che allo stesso modo le due attività fungono da collante per popolazioni che hanno subito difficili momenti nella propria storia. Non a caso il riferimento è l'attuale

politica dei tagli. Quello che resta però, anche dall'intervento di Filippo Ciantia, manager per gli affari internazionali di Expo, è che l'Esposizione Universale sarà prima di tutto un grande evento di comunicazione, e che "Nutrire il Pianeta" con l'arte è la migliore occasione per mettere in luce il proprio Paese nel periodo che andrà dal 1 maggio al 31 ottobre 2015. Tra gli altri interventi interessanti della mattinata va sicuramente menzionato quello di Daniela Rubino, vicepresidente di Slow Food Lombardia, che mette in relazione il cibo e la figura femminile per eccellenza della Venere preistorica, di Pacha-Mama e dei legami cruciali per un'identità che ha molte sfaccettature. "Food" insomma come motore di uguaglianza nella pur profondissima diversità, che non necessita di una globalizzazione laddove non si può ottenere quando, invece, antropologicamente si è mischiato tutto e molte popolazioni oggi vivono le loro tipicità attraverso prodotti nati altrove. Ma è con la chiusura della Von Fürstenberg che il progetto viene alla luce: alla base di "Food" c'è la voglia di dialogare anche la storia di Milano, prendendo spunto da una stagione d'oro della città, quando era capitale del Nuovo Realismo insieme a Parigi, con eventi come la cena in piazza Duomo di Daniel Spoerri e come atteggiamento amalgamante in grado di connettere attori differenti: non a caso l'esposizione, che partirà dal Museo Ariana di Ginevra, dal prossimo dicembre, per poi tornare allo Spazio Oberdan nel 2013 e intraprendere successivamente un giro mondiale che la arricchisca, per poi sbarcare di nuovo in terra lombarda nel 2015, avrà il supporto in città di diverse associazioni: Assab One, Connecting Cultures e Università di Milano Bicocca in primis. I primi artisti che prenderanno parte all'iniziativa? Marcello Maloberti, Liliana Moro e Gianni Motti per l'Italia, Marina Abramovic, Anna Maria Maiolino, Jannis Kounellis, Mircea Cantor, John Armledere, Ernesto Neto, Pipilotti Rist e molti altri. Per un work in progress che per ora pare toccare ottime corde della nuova sensibilità europea, sperando che non si esaurisca in un discorso fine alla sua portata da "esposizione".

Palazzo Isimbardi La rassegna

## Artisti e registi per nutrire il pianeta una mostra itinerante aspettando Expo

■ L'Expo si avvicina a grandi falcate e il tema «Nutrire il pianeta» ispira le istituzioni e i protagonisti della cultura. Così ieri, in occasione della «Giornata mondiale dell'alimentazione», è stato presentato l'ultimo dei progetti che a partire dal prossimo anno coinvolgerà artisti, registi, e performer di fama internazionale. «Food» è il titolo del progetto lanciato a Palazzo Isimbardi dai massimi rappresentanti della Provincia di Milano, il presidente Guido Podestà e il vicepresidente Umberto Novo Maerna. A cura del critico Adelina Von Furstenberg, l'iniziativa consiste in una piattaforma che comprende una mostra d'arte itinerante, incontri e conferenze con esperti sul tema della Terra e dell'alimentazione, e infine una rassegna cinematografica. Prima di approdare a

Milano, la mostra andrà in scena al Musée Ariana di Ginevra, museo svizzero della ceramica e del vetro, a due passi dalla sede delle Nazioni Unite, dal 18 dicembre 2012 al 24 febbraio 2013.

Saranno esposte le importanti opere - installazioni, video, sculture - di artisti provenienti dai cinque continenti, sensibili alle questioni legate alla terra, all'agricoltura e all'alimentazione, tra cui Liliana Moro, Marina Abramovic, Joseph Beuys, Marcel Broodthaers, Jannis Kounellis, Los Carpinteros, Ernesto Neto e molti altri. Dopo Ginevra e nel quadro dell'EXPO 2015 di Milano, una nuova versione della mostra sarà presentata nel settem-

### IL PROGETTO «FOOD»

La Provincia di Milano presenta un'esposizione internazionale con incontri su Terra e cibo



EVENTO A Palazzo Isimbardi è stato presentato «Food»

bre 2013 allo Spazio Oberdan di Milano, in collaborazione con la Provincia di Milano e il Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale dell'Università degli Studi di Milano Bicocca, coinvolgendo ATM e le associazioni Assab One e Connecting Cultures, impegnate da anni nella rivalutazione di due aree periferiche della città, rispettivamente quella a Nord-Est e quella del Parco Agricolo Sud di Milano. «La partecipazione e

l'adesione della Provincia di Milano a questo progetto dinamico e multidisciplinare sono convinte e decise - hanno dichiarato il presidente Guido Podestà e il vicepresidente Maerna -. Anzitutto, perché dimostrano quanto sia forte e radicata la connessione tra cibo e cultura: il cibo d'altro canto, come la lingua parlata, contiene e trasporta cultura, oltre ad essere un simbolo particolarmente forte delle tradizioni di un popolo. In Europa, e in Italia soprattutto, nel corso dei secoli sono cresciute e si sono sviluppate la cultura del pane, del vino, dell'olio, della carne, della birra e dei grassi animali. Un'interazione simbolica di tanti elementi».



## Progetto «Food»: cultura, mostre ed eventi sul cibo

**I**n occasione della «Giornata mondiale dell'alimentazione», è stato presentato, ieri, a Palazzo Isimbardi, il progetto internazionale «Food». L'iniziativa, curata da Adelina von Fürstenberg, intende costituire una piattaforma votata alla cultura e alla creatività. Attraverso mostre, performance, proiezioni di corti e lungometraggi, dibattiti, conferenze, tavole rotonde e workshop, «Food» farà, in vista di Expo, il punto sulle grandi questioni legate al diritto al cibo e alla valorizzazione delle tradizioni alimentari. Lo scopo è, dunque, quello di proporre uno sviluppo sostenibile e di favorire nuovi stili di vita nelle nuove generazioni, coinvolgendo anche economisti, antropologi, sociologi, ristoratori e le strutture dedicate alla ricerca alimentare. L'anteprima della mostra di «Food» andrà in scena, dal 18 dicembre 2012 al 24 febbraio 2013, al Musée Ariana di Ginevra (museo svizzero della ceramica e del vetro). Saranno esposte le importanti opere (installazioni, video, sculture) di artisti provenienti dai cinque continenti, sensibili alle questioni legate alla terra, all'agricoltura e all'alimentazione.

MILANO

## Il progetto «Food» Un'esposizione itinerante

■ Ideato e curato da Adelina von Fürstenberg, «Food» vuole essere, attraverso lo sguardo di artisti e di registi, una piattaforma votata alla cultura e alla creatività per una migliore comprensione dei valori legati all'alimentazione, in vista dell'Expo Milano 2015, il cui tema principale è «Nutrire il Pianeta». Gli artisti internazionali, provenienti dall'Europa e da altri continenti, condividono un discorso legato ai diversi temi direttamente o indirettamente connessi con il cibo, come la biodiversità, le conseguenze del cambiamento climatico, ma anche la difesa della nostra terra, i riti e le cerimonie legati al cibo.

Il Dipartimento della Cultura e dello Sport di Ginevra è partner istituzionale di Food per il profondo interesse nelle tematiche del progetto.

Per portare dunque questo tema così cruciale all'attenzione del maggior numero possibile di persone nel mondo, «Food» consta di diverse fasi, articolate in una grande mostra internazionale itinerante, in una serie di incontri e conferenze e in una rassegna cinematografica. A Ginevra la mostra di Food sarà presente al Musée Ariana, dal 18 dicembre 2012 al 24 febbraio 2013. Saranno esposte le importanti opere - installazioni, video, sculture - di artisti provenienti dai cinque continenti, sensibili alle questioni legate alla terra, all'agricoltura e all'alimentazione, tra i quali, dall'Italia: Marcello Maloberti, Lillana Moro, Gianni Motti. E dal mondo: Marina Abramovic (Serbia), John Armleder (Svizzera), Joseph Beuys (Germania), Marcel Broodthaers (Belgio), Mircea Cantor (Romania/Francia), Lenora de Barros (Brasile), Subodh Gupta (India), Jannis Kounellis (Grecia/Italia), Los Carpinteros (Cuba), Anna Maria Maiolino (Brasile/Italia), Cildo Meireles (Brasile), Miralda (Spagna), Tony Morgan (Gran Bretagna/Svizzera), Ernesto Neto (Brasile), Meret Oppenheim (Germania/Svizzera), Angelo Plessas (Grecia), Pipilotti Rist (Svizzera), Dieter Roth (Svizzera), Shimbuku (Giappone), Vivianne van Singer (Svizzera), Ragubir Singh (India), Daniel Spoerri (Svizzera), Barthélémy Toguo (Camerun/Francia), Nari Ward (Stati Uniti).

Dopo Ginevra e nel quadro dell'EXPO 2015 di Milano, una nuova versione della mostra di Food sarà presentata nel settembre 2013 allo Spazio Oberdan di Milano. Altre successive tappe sono previste al SESC di San Paolo del Brasile, al MuCEM di Marsiglia.

RAFFAELLA CASTAGNOLA

la Repubblica

**D**

Ho voglia di **ENERGIA** **EVASIONE** **FORZA** **LEGGEREZZA** **SENTIMENTI**

Ora parliamo di

**Salute Seno** **Storie di moda** **Celebrities** **Lavoro**

Home » Arte » Agri-cultura

**MOSTRE**

## Agri-cultura

« precedente

Foto 2 di 25

successivo »



Marina Abramovic, The Onion, 1996, Courtesy of the artist

Artisti internazionali si confrontano sul tema del cibo. Le loro opere arriveranno nel 2013 a Milano, ma già a dicembre nella vicina Svizzera, a Ginevra, ci sarà l'anteprima dell'evento. Ecco il progetto Food, con le sue tappe e future evoluzioni *di Elisa Poli*

✉ Mail

Condividi    

**ENERGIA** **ARTE** **FOOD** **STORIE** **AMBIENTE** **ECOLOGIA** **CURIOSITÀ** **MILANO**

Il cibo, elemento identitario che contraddistingue i popoli e al tempo stesso unisce le culture e l'agricoltura, motore del mondo e dell'umanità. Proprio l'alimentazione, con tutte le sue sfumature, è forse il tema principale, quello centrale, del dibattito odierno sullo sviluppo sostenibile e sulla commercializzazione delle risorse.

Per favorire l'approfondimento di queste tematiche e sensibilizzare in particolare le nuove generazioni è nata "FOOD Riflessioni sulla Madre Terra, l'agricoltura e l'alimentazione", piattaforma con vocazione culturale e legata all'Expo 2015, evento ospitato dalla città di Milano e che vedrà mostre, performance, proiezioni, conferenze e workshop incentrati sul leitmotiv "Nutrire il Pianeta, Energia per la vita".

Il primo frutto di questo progetto è l'esposizione "Food" con opere di alcuni dei più importanti artisti internazionali che si sono messi a confronto con il tema del cibo, come Marina Abramovic, Lenora de Barros, Jannis Kounellis e Marcello Maloberti, e la cui anteprima sarà al Musée Ariana di Ginevra Museo della ceramica e del vetro, dal 18 dicembre 2012 al 24 febbraio 2013.

A Milano "Food" arriverà nel settembre 2013, con nuovi artisti, italiani e stranieri, ospitato presso lo Spazio Oberdan e in collaborazione con la Provincia di Milano, il Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale dell'Università degli Studi di Milano Bicocca, ATM, Assab One e Connecting Cultures.

Ma proprio come un alimento amato dagli uomini, Food non si ferma in un posto solo e verrà usato come materia di scambio, culturale in questo caso, con il Brasile dove toccherà San Paolo e Marsiglia in Francia. Per poi tornare, appunto, a Milano, nell'anno dell'EXPO, il 2015.

"Food", ideato da ART for The World, ha saputo mettere d'accordo "ingredienti" diversi, istituzioni e persone differenti come il presidente della Provincia di Milano Guido Podestà, il vicepresidente e assessore alla Cultura Novo Umberto Maerna, il Country Relations Manager International Affairs Department di Expo 2015 Filippo Ciantia, lo Chef du Département Culture et Sport de la Ville de Genève Sami Kanaan, la Vice Presidente di Slow Food Lombardia Daniela Rubino, la professoressa Marina Calloni del Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale dell'Università degli Studi Milano-Bicocca e naturalmente Adelina Von Furstenberg, Presidente di ART for The World e vera anima del concetto e della curatela di FOOD.



**Come è avvenuta la selezione degli artisti che parteciperanno a «FOOD»?**

L'idea della mostra, così come tutto il mio percorso professionale, nasce dal lavoro di Joseph Beuys, che ho incontrato la prima volta a «Documenta» nel 1972. Tutto il suo operato è stato in funzione dell'Altro, e mi ha insegnato che l'arte può cambiare il mondo. Così ho preso come spunto la sua difesa della Natura. Al Musée Ariana di Ginevra presentiamo un lavoro sul vino, l'olio, gli ingredienti base della cucina. Inoltre ho voluto presentare dei lavori storici, soprattutto di artisti del movimento Fluxus, opere di Daniel Spoerri, Marcel Broodthaers, Dieter Roth, e anche Jannis Kounellis con un lavoro quasi inedito del sessantotto. L'aspetto che lega tutti gli artisti presenti in mostra è che per loro l'opera d'arte è innanzitutto un'offerta al pubblico. Sono partita da grandi artisti per poi arrivare a quelli più giovani, che si concentrano su problematiche particolarmente attuali.

**Come si relaziona l'arte contemporanea al tema del Cibo, inteso come diritto umano?**

Il grande potere dell'arte contemporanea è riuscire a relazionarsi a tutto; gli artisti toccano sempre temi umani universali come tolleranza, salute e anche il cibo, sono tutti aspetti umani che ci mettono in relazione profonda con l'ambiente. Il cibo soprattutto, attraverso lo sguardo degli artisti, ci fa riflettere sulla condizione umana contemporanea. L'arte è una scuola di filosofia, rompe barriere e tabù, non è mai elitaria. Ciò che mangiamo è un soggetto interessante per l'indagine artistica contemporanea perché tocca in modo trasversale diversi aspetti come l'economia, l'agricoltura, la politica. Non mi stancherò mai di sottolineare come il diritto al cibo sia un argomento di fondamentale importanza per tutti.

**Ippocrate diceva che "l'uomo è ciò che mangia". Cosa alimenta davvero l'uomo?**

L'uomo ha bisogno di nutrimento materiale e spirituale. Questi due aspetti sono inscindibili e la giusta misura delle due cose, il giusto equilibrio dinamico deve sempre essere ricercato. La mostra «FOOD» comprende ed esalta queste due dimensioni in egual misura: ci saranno momenti dedicati alla condivisione di cibo cucinato dagli artisti e momenti più riflessivi di visione delle opere. In questo modo il pubblico verrà coinvolto su entrambi i fronti.

Lasciamo Adelina von Fürstenberg pensando che l'arte può avere almeno un effetto taumaturgico rispetto problemi quali carestia, inquinamento e crisi del sistema. Ed è sacrosanto che agli artisti venga riconosciuta una funzione sociale indispensabile, pratica e concreta di ricerca, critica costruttiva, formazione. L'arte è indispensabile per l'umanità così come il pane.

**LABELS: ARTE CONTEMPORANEA, INSTALLAZIONE, PERFORMANCE**

06 NOVEMBRE 2012

Mi piace

6 Tweet

+1

0

1



Date: 21.11.2012

LA PRODIGE DE LA VIE EN UN SEUL MOT  
**LongLife**  
MAGAZINE

**FOOD.** Encore une expo à découvrir en famille, au Musée Ariana à Genève. Conçue et réalisée par Adelina von Fürstenberg, FOOD met l'accent sur la préservation de notre Terre nourricière, le choix des aliments, de même que les conséquences des changements climatiques, l'empoisonnement des produits de l'agriculture, les écarts dans la distribution alimentaire, la famine et tout autre sujet lié à ce thème. Au menu: exposition d'art contemporain, conférences et tables rondes réunissant les acteurs de la chaîne alimentaire, et programme cinématographique sur l'alimentation.



*Du 19.12.2012  
au 24.02.2013  
[www.ville-geneve.ch/  
ariana](http://www.ville-geneve.ch/ariana)*

entretien : adelina von fürstenberg

# FOOD

Le Musée Ariana accueille pendant un peu plus de deux mois l'exposition internationale itinérante FOOD. Conçue et commissionnée par Adelina von Fürstenberg, cette manifestation d'art contemporain entend mettre l'accent sur la préservation de notre terre nourricière, un thème croisant diverses problématiques sociologiques, économiques, environnementales et culturelles.

Adelina von Fürstenberg, aujourd'hui curatrice indépendante, a joué un rôle essentiel dans l'histoire de l'art contemporain à Genève en créant, en 1974, le Centre d'art contemporain de Genève (CAC). Par la suite, de 1989 à 1994, elle a été appelée par le Ministère français de la Culture à diriger "Le Magasin", Centre National d'Art Contemporain de Grenoble et son "Ecole du Magasin" pour la formation de commissaires d'exposition. En 1995, elle fonde *Art for the World*, une ONG associée au Département d'information publique des Nations Unies. Elle organise des manifestations culturelles internationales, au sein desquelles des artistes contemporains interviennent sur des questions importantes de notre époque. «C'est un musée sans murs... Nous diffusons un art qui est pour tout le monde, pas pour une élite. Et nous le faisons dans des endroits où l'on n'a pas l'habitude de voir de l'art contemporain.»

## Comment est né ce projet d'exposition ?

Quand, en 2009, nous avons appris que le thème de l'exposition universelle, qui se tiendra à Milan en 2015, était centré sur la question de l'alimentation de la planète, nous avons immédiatement commencé à parler de cette problématique au sein d'*Art for the World*. Sachant que notre activité est orientée vers les droits de l'homme, nous avons préparé un projet dans ce sens; en 2010 il était prêt. Je l'ai soumis au Conseiller Administratif de la Ville de Genève, M. Sami Kanaan, Chef du Département de la Culture et du Sport, en lui demandant s'il était intéressé à le présenter à Genève. L'idée a été bien accueillie, à tel point que l'exposition FOOD, après Genève, sera présentée en 2013 au Spazio Oberdan, Milan, sous le patronage d'EXPO Milan 2015, puis au SESC (Service Social du Commerce) Sao Paulo en 2014 et à Marseille en 2014-2015 au Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée.

## Pourquoi avoir choisi le Musée Ariana ?

D'abord l'exposition a été proposée à la Ville de Genève ce qui éliminait les institutions d'autres cantons, par ailleurs je ne souhaitais pas m'installer dans une institution "type Alimentarium", peu concernée par l'art contemporain. Enfin je n'ai pas choisi le lieu, il m'a été imposé, cela dit nous nous adaptons parfaitement à ce genre de situations qui fait d'ailleurs pleinement partie du mode de fonctionnement nomade d'*Art for the World*. Bref, on s'adapte à 100% à ce lieu car nous construisons et créons notre propre espace à l'intérieur du musée. Ce qui est intéressant avec le choix du Musée Ariana, c'est que les œuvres présentées n'ont rien de commun avec celles du musée, essentiellement des objets du quotidien, relevant certes du meilleur design ou des arts de la table les plus raffinés, mais qui n'ont pas cette fonction critique ou de questionnement sur les problématiques de notre époque présentes dans les œuvres d'art contemporain. En même temps, il y a malgré tout un lien entre ces ensembles par le double biais de la nourriture et de la sensibilité qui surgit face à l'expression artistique, qu'elle fût plasticienne, artisanale ou industrielle.

## Comment avez-vous sélectionnés les artistes, selon quels critères ?

On est parti de nous-mêmes, de nos propres sentiments, de nos racines, de nos expériences, ensuite nous avons recherché des artistes ayant développé une réflexion sur les questions d'alimentation liée à la terre-mère. Nous avons aussi voulu montrer des œuvres fortes sur le plan des valeurs plastiques et signifiantes. Certaines ne sont pas de lecture facile, il faut dépasser leur beauté formelle pour accéder à un contenu qui éclaire une problématique précise. C'est le cas par exemple avec le court-métrage de Pipilotti Rist *I Drink Your Bath Water*. Sur un plan historique, je suis partie des années Fluxus et Nouveau Réalisme avec des artistes majeurs tels que Josef Beuys, John Armleder, Marcel Broodthaers ou Daniel Spoerri, pour remonter

jusqu'à l'art d'aujourd'hui illustré par une nouvelle génération d'artistes.

Quels sont les principaux thèmes abordés autour de l'idée maîtresse de la nourriture et ceux particulièrement que vous avez voulu mettre en évidence ?

Je peux par exemple citer, avec Beuys, celui de l'énergie vitale, spirituelle et créatrice de la nourriture, chez Broodthaers la nourriture devient un concept pour la compréhension du processus de signification du monde en général, et de l'art en particulier. On trouve avec le vidéo de l'artiste brésilienne Lenora de Barros la relation entre le pouvoir et la nourriture / la parole, la faim et le silence. Le *Projet Coca-Cola* de Cildo Meireles illustre le caractère globalisé du circuit de Coca-Cola. Les *Envoies*, le vogel delle madri de Vivianne van Singer renvoie à la relation primordiale de la mère à l'enfant. Le court-métrage *Black Brazil* (2008) de Jia Zhang-Ke traite de la pollution de zones urbaines en Chine. Le film *La Mangue* de Idrissa Ouedraogo, cinéaste burkinabè, évoque la régénération des plantes et des humains. Mais il y en a bien d'autres à découvrir !

Avez-vous des projets qui vous tien-

69



Daniel Spoerri «Nature morte, Tableau piéger, 1974  
Mixed media, 75 x 115 x 30 cm  
Collection of Menico, gift of Sylvie and Pierre Mirabaud. Courtesy Menico © Inari Kalkinen

## ment à cœur, à réaliser à Genève ou ailleurs ?

Je suis partie à l'étranger pour respirer un peu mieux, mais aujourd'hui je vois pointer une lueur d'espoir, je sens un nouvel élan s'autoriser à travers l'action entreprise récemment par les Affaires culturelles de la Ville de Genève. Ainsi mon souhait serait de pouvoir amener mon bureau d'*Art of the World* à Genève et travailler ici à la réalisation de projets et à la formation de jeunes dans le domaine de l'art contemporain.

Propos recueillis par Françoise-H. Brou

FOOD, Musée Ariana, Avenue de la Paix 10, Genève.

Du 19 décembre 2012 au 24 février 2013

[www.rbb-gs.ch/riana](http://www.rbb-gs.ch/riana)



**GENÈVE, MUSEE ARIANA**

[www.artfortheworld.net](http://www.artfortheworld.net)

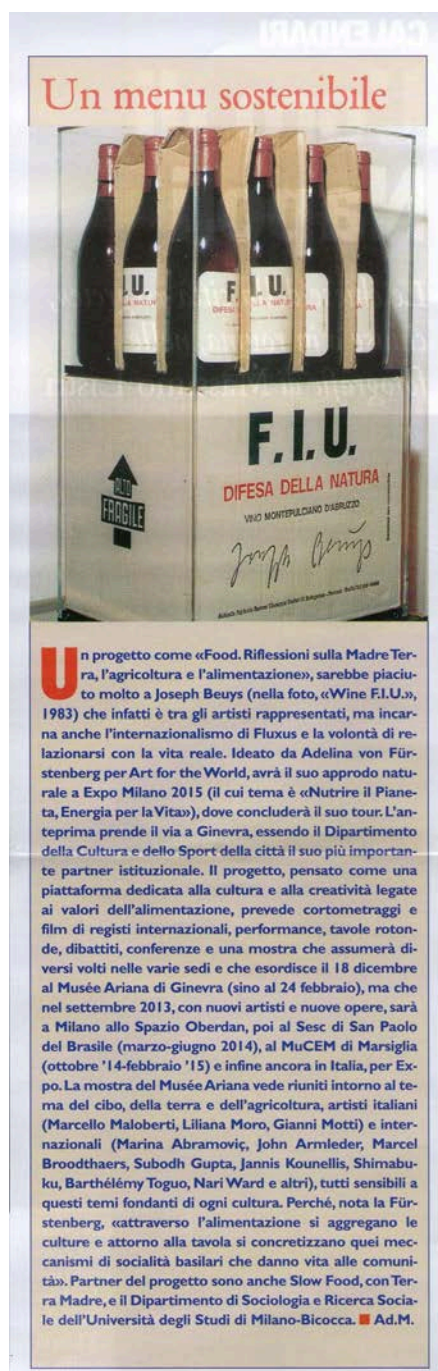
et [www.ville-geneve.ch/ariana](http://www.ville-geneve.ch/ariana)

Du 19 décembre 2012 au 24 février 2013



**FOOD**

Original événement artistique visant à susciter une réflexion sur la Terre nourricière, l'agriculture et l'alimentation, FOOD expose les œuvres d'une bonne trentaine d'artistes et plasticiens contemporains internationaux, parmi lesquels figurent les Suisses John Armleder, Pipilotti Rist, Dieter Roth, Vivianne van Singer ou encore Daniel Spoerri. Cette manifestation complétée par diverses conférences, tables-rondes et projections émane d'Art for the world, une ONG créée par Adelina von Fürstenberg, fondatrice du Centre d'Art Contemporain de Genève, dans le but de lier la culture contemporaine à la défense des valeurs universelles.





The onion (2006) est tiré d'une performance filmée de l'artiste serbe Marina Abramovic. Son travail vise à transformer ses peurs en images saisissantes qui prennent un aspect rituel.

EXPOSITION

# Nourritures terrestres

Food. Ce mot n'échappe même plus aux anglophobes tant il a pénétré notre langue: fast-food, slow-food, fooding, foodista... la nourriture n'a jamais pris autant d'importance. Entre obésité et carence, instabilité climatique, exploitation chimique, l'alimentation est devenue une préoccupation globale, un sujet social qui souligne les inégalités et l'abandon d'un monde capable pour la première fois dans l'histoire de nourrir tous ses habitants, mais qui renonce par intérêt économique. Adeline von Fürstenberg, commissaire de l'exposition itinérante «Food», une réflexion sur la Terre nourricière, l'agriculture et l'alimentation et membre du collectif Art for the world (une ONG qui passe par



I għaliq your both water, de l'artiste suisse Pipilotti Rist: un court métrage qui voit le corps comme un paysage.

l'art pour traiter des enjeux majeurs de notre société), s'est interrogée sur notre lien avec la terre en présentant des œuvres d'artistes internationaux comme Nari Ward, Tori Morgan, John Armleder: ici, un oignon est dévoré dans un acte de dévotion et de souffrance, là, des ustensiles deviennent le miroir d'une identité collective... Autant de regards et de propos engagés. C'est en avant-première, au Musée de l'Ariana, à Genève, que seront montrés ces travaux. Conférences et projections en prime. A voir! Ou... à snouret. Semaja Páipia

Musée de l'Ariana, av. de la Paix, 10, Genève  
Du 19 décembre 2012 au 24 février 2013, Tél.  
022 418 54 55, [www.ville-geneve.ch/ariana](http://www.ville-geneve.ch/ariana)





Ausstellung

## **KUNST, DIE NÄHRT**

IN GENÈVE WIRD IN EINER AUSSTELLUNG ZU TISCH GEBETEN.

**Mit Essen spielt man nicht, bekamen wir immer eingebläut – wie es mit Nahrungsmitteln in der Kunst aussieht, zeigt nun eine Ausstellung in Genf.**

Hier findet im Musée Ariana die Vorpremiere von «Food» statt, die später Station in Mailand und Marseille machen wird. Arbeiten von Künstlern wie Marina Abramovic, John Armleder, Pipilotti Rist oder Meret Oppenheim werden zu sehen sein. In direkter

Nähe zu den Vereinten Nationen werden im Rahmen dieser Ausstellung auch Filme gezeigt, Podiumsdiskussionen finden statt. Das Ganze hat einen ernsten Hintergrund:

Hier soll nicht lukullischen Sinnesfreuden gefrönt, sondern über die Konsequenzen des Klimawandels, die Kluft zwischen Überproduktion und Hungersnöten gesprochen werden. Es wird debattiert über Umweltschutz und nachhaltige Landwirtschaft. Und das geht uns alle an. (Bild oben: Miralda, «Réserve naturelle», 2002.) | LJH

«Food», Musée Ariana Genf, 19. Dezember bis 24. Januar 2013.

## MUSÉE ARIANA

# L'alimentation en question

**En avant-première mondiale, le Musée Ariana accueille FOOD, une exposition itinérante sur l'alimentation et ses dérives conçue par Adelina von Furstenberg.**

Par le biais d'une exposition d'art contemporain, d'une série de débats et de conférences réunissant des acteurs majeurs de la chaîne alimentaire et de projections cinématographiques, FOOD entend sensibiliser l'opinion, comme les décideurs -ce n'est pas un hasard si la manifestation se déroule à deux pas des grandes organisations internationales-, aux problèmes liés à notre alimentation : préservation de notre terre, choix des aliments, conséquences des changements climatiques, empoisonnement des produits de l'agriculture, écarts dans la distribution alimentaire, famine.

Le volet artistique réunit des œuvres d'artistes des cinq continents, parmi lesquels : Marina Abramovic (Serbie), John Armleder (Suisse), Kader Attia (Algérie/France), Joseph Beuys (Allemagne), Marcel Broodthaers (Belgique), Lenora de Barros (Brésil), Mircea Cantor (Roumanie/France), Subodh Gupta (Inde), Jannis Kounellis (Grèce-Italie), Los Carpinteros (Cuba), Marcello Maloberti (Italie), Cildo Meireles (Brésil), Miralda (Espagne), Tony Morgan (Grande Bretagne/Suisse), Liliana Moro (Italie), Gianni Motti (Italie/Suisse), Angelo Plessas (Grèce), Pipilotti Rist (Suisse), Dieter Roth (Suisse), Shimabuku (Japon), Vivianne van Singer (Suisse), Raghbir Singh (Inde), Daniel Spoerri (Suisse/Roumanie), Barthélémy Toguo (Cameroun/France), Nari Ward (Etats-Unis).

Après Genève, FOOD devrait faire escale à Milan en septembre 2013, puis au Brésil, en France et à nouveau en Italie.

# Culture

J. DAVID || *Art*

## MAD ABOUT... FOOD!

PRÉSERVATION DES RESSOURCES, CHOIX DES ALIMENTS, CONSÉQUENCES DES CHANGEMENTS CLIMATIQUES, EMPOISONNEMENT DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE, FAMINE, ETC. AUTANT DE THÈMES CRUCIAUX TRAITÉS PAR L'AMBITIEUX PROJET CULTUREL FOOD.



Copyright: Photo: J. David - Culture, Photo: J. David - Culture, Photo: J. David - Culture, Photo: J. David - Culture

À l'occasion de la journée mondiale de l'alimentation - le 16 octobre 2012 -, l'ONU rendait publics les derniers chiffres de la faim dans le monde : 870 millions d'affamés, 1,5 milliards de mal nourris,

soit près d'un quart de la population mondiale. Une réalité qui fait peur, pour un véritable fléau moderne. À une époque de graves contradictions, où les uns croulent sous les denrées

et d'autres crévent d'en manquer, certains se mobilisent, et sensibilisent. C'est le cas des organisateurs de FOOD, une exposition internationale itinérante d'art contemporain assortie de conférences, de tables rondes et de films, pour une réflexion sur la Terre nourricière, l'agriculture et l'alimentation, à travers les œuvres souvent inédites d'artistes du monde entier : Marina Abramovic, John Armleder, Joseph Beuys, Marcel Broodthaers, Mircea Cantor, Lenora de Barros, Subodh Gupta, Los Caepinteros, Marcello Maloberti, Pipilotti Rist et Dieter Roth pour ne citer qu'eux. FOOD sera présenté en avant-première au Musée Ariana de Genève. Conçu par Adelina von Furstenberg, fondatrice du Centre d'Art Contemporain de Genève, et réalisé par l'ONG d'utilité publique Art for the World, FOOD est ensuite présentée à Milan en septembre 2013, avant de poursuivre son itinérance en 2014-2015 au Brésil à Sao Paulo, en Inde à New Delhi, en France à Marseille et en Italie durant l'Expo 2015.

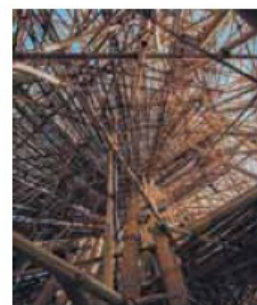
FOOD, du 19 décembre 2012 au 24 février 2013, au Musée Ariana, à Genève, [www.artfortheworld.net](http://www.artfortheworld.net)



Copyright: Photo: J. David - Culture, Photo: J. David - Culture, Photo: J. David - Culture, Photo: J. David - Culture

1. Marina Abramovic  
«The Onion», 1996  
Vidéo, son, couleur, 20'.

2. Raghbir Singh  
Crawford Market, Mumbai,  
Maharashtra, India, 1993.



Copyright: Photo: J. David - Culture, Photo: J. David - Culture, Photo: J. David - Culture, Photo: J. David - Culture

### ARTISTES

## C'est géant !

Après le Double Carrousel en mouvement de l'artiste allemand Carsten Höller en 2011, la 6<sup>ème</sup> édition d'Enel Contemporanea (projet promu par Enel, opérateur italien dans les secteurs de l'électricité et du gaz qui soutient chaque année la réalisation d'œuvres sur le thème de l'énergie), présente Big Bambù. Cette œuvre, signée des artistes américains et frères jumeaux Doug et Mike Starn, a été créée spécialement pour la ville de Rome dans l'enceinte du Macro Testaccio, le musée d'art contemporain. Tout aussi surprenante que monumentale, cette dernière se déploie sur près de 25 mètres de haut, grâce à l'utilisation du bambou, matériau solide et flexible, hautement symbolique. Cet imprévisible dédale de bambous (construit et assemblé par les artistes eux-mêmes et leur groupe d'experts grimpeurs) constitue à la fois un élément ludique et l'expression de la multiplicité de la vie, de l'imagination et de la créativité humaine. Le visiteur, ébahi, s'abandonne alors dans cet espace en transformation continue, qui grandit constamment, non pas en dimensions mais en sensations. Absolument à voir ! Big Bambù par Mike and Doug Starn, œuvre permanente au Macro Testaccio à Rome, [www.museomacro.org](http://www.museomacro.org) ou [www.enelcontemporanea.com](http://www.enelcontemporanea.com)

L. B.



The WE Way

www.vogue.it/  
magazine/  
arte-e-fotografia



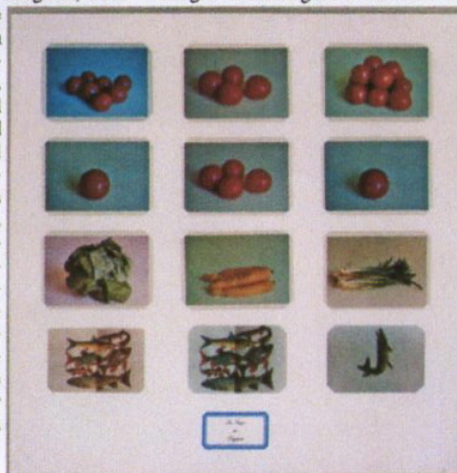
## Feed the world by Barbara Amadasi

L'accesso al cibo è al centro di forum e progetti multiculturali. Tra green economy, cooperazione globale, creatività personale. Per immaginare un futuro più etico

Dall'alto. Marina Abramović, "The onion", 1996, video 20' (courtesy Sean Kelly gallery, New York). Marcel Broodthaers, "La soupe de Daguerre", 1978. Tutte le opere sono tratte dalla mostra "Food": prima tappa al Musée Ariana di Ginevra dal 18/12 al 24/2; nel settembre 2013 allo Spazio Oberdan di Milano (artfortheworld.net). Il progetto, ideato da Art for the World, ha ottenuto il patrocinio di Expo 2015.

In un mondo globalizzato e malnutrito – per drammatica carenza di cibo o per malsano eccesso –, la sfida cruciale e irrimandabile del millennio è garantire a tutti un'alimentazione adeguata, distribuendo equamente le risorse disponibili. Un tema al centro del dibattito internazionale, che lega come un fil rouge il World food summit di Roma del 1996 all'Expo di Milano 2015 e interpella non solo le istituzioni, ma anche il senso di umanità della società civile. A catalizzare l'attenzione si impegna anche l'arte, con il progetto "Food", una piattaforma multiculturale ideata dalla ong Art for the World. Una mostra

itinerante che apre questo mese a Ginevra – coinvolgendo artisti internazionali tra cui Abramović, Kounellis, Rist, Spoerri –, una serie di conferenze e una rassegna cinematografica riflettono su



alimentazione, divario nella distribuzione alimentare, biodiversità, cambiamento climatico. «L'insicurezza alimentare colpisce un terzo della popolazione mondiale», sottolinea Adelina von Fürstenberg, ideatrice del progetto e presidente di Art for the World. «Si pone ancora una volta l'accento sull'alimentazione come diritto fondamentale. Alimentazione che deve essere sana, sicura e sufficiente per l'intero pianeta». Ma questo pianeta è sufficiente per tutti, quando terra, acqua, energia sono sempre più

**FOCUS ON**  
Ha permesso la realizzazione di piccoli appezzamenti gestiti da comunità, famiglie o scuole in 25 paesi africani. Il progetto di Slow Food "Mille orti" promuove un'agricoltura responsabile e offre un contributo con l'iniziativa "Adotta un orto" (fondazione slowfood.it).

scarse? Sì, con una gestione più responsabile delle risorse naturali e con una serie di strategie interdisciplinari globali che implicino soluzioni innovative e sostenibili. È quanto sostiene l'Indice globale della fame 2012 (Ghi), ipotizzando uno scenario mondiale secondo il quale entro il 2050 tutti potrebbero avere accesso a cibo, energia e acqua potabile. «Anche se siamo consapevoli di avere le risorse per nutrire l'intera popolazione, questo non avviene», affer-





per sfamare il resto del mondo. Si può porre fine alla fame con una rivoluzione sociale che non sfrutti ulteriormente il pianeta. Ma all'azione di governance deve dare impulso anche la creatività della società civile, dalla quale possono scaturire idee innovative».

ma il direttore generale del Cespi, José Luis Rhi-Sausi, intervenuto al Salone del Gusto-Terra Madre di Torino, evidenziando il paradosso. «Stiamo constatando il fallimento del modello di sviluppo attuale, che ha creato tre grandi divaricazioni: tra economia e finanza, economia e natura, economia e genere umano. Dobbiamo cercare nuove strade partendo dalla green economy, strade che coinvolgano tutti i paesi. Come indica Slowfood, è importante collegare le singole realtà con le tematiche globali, e non meno essenziale è la concezione di "rete territoriale": mettere insieme produttori del mondo che rispettino il con-

sumatore crea un meccanismo di scambio di pratiche che è l'essenza della cooperazione». Il Ghi individua le tecniche agricole che migliorano la produttività riducendo l'impatto sull'ambiente (come la gestione integrata della fertilità del suolo, la somministrazione alternata delle risaie, la semina diretta del riso). Le quali non possono però prescindere da programmi di protezione sociale, da un lavoro di sensibilizzazione e dall'adozione di stili di vita più attenti alla salvaguardia delle risorse, a partire dall'acqua. Jim French di Oxfam America afferma: «Per la Fao basterebbe il tre per cento delle provviste globali disponibili

Visione condivisa dal quarto Forum internazionale sull'alimentazione e la nutrizione del Barilla center for food and nutrition, che alla Bocconi di Milano ha visto riunirsi i più importanti esperti mondiali per offrire il proprio contributo di valore scientifico sui temi dell'aumento dei prezzi delle materie prime alimentari, dei nuovi modi di produzione e distribuzione del cibo, del modello della doppia piramide alimentare e ambientale (i cibi più salutari sono anche quelli che impattano meno sul pianeta). E, in apertura del forum, sono state presentate le dieci migliori idee del concorso "Bcfn Yes!", su accesso al cibo e sostenibilità.

Dall'alto. Daniel Spoerri, "Nature morte", 1974 (courtesy Mamoo, Ginevra, foto Ilmari Kalkkinen). Pipilotti Rist, "I drink your bath water", 2008, short film, 2'32".



23.11.2012 16:28:06

## Food. Una scorpacciata di contemporaneo

*È quella che Adelina von Fürstenberg sta cucinando, tra Milano e Ginevra, in vista dell'Expo 2015. Al nastro di partenza Food: più che una mostra itinerante, un work in progress senza soluzione di continuità. Perché a cambiare non sono soltanto le location di una mostra che, nomen omen, indaga il rapporto tra cibo e arte. Ma anche le opere e i progetti presentati dai vari artisti.*

Scritto da **Franco Sala** | mercoledì, 7 novembre 2012 | [1 commento](#)



Adelina von Fürstenberg

**Come nasce l'idea di una struttura del genere?**

Negli ultimi anni ho avuto l'occasione di produrre diversi film e mi sono accorta di come il cinema duri più a lungo, mentre una mostra, passato il tempo dell'esposizione, rischia di essere dimenticata. E questo mi frustra tantissimo. Il fatto di poter portare in giro la mostra la fa vivere di più. Anche perché agli artisti, nel limite delle possibilità, chiediamo di produrre interventi nuovi.

**Un modus operandi affascinante, ma anche impegnativo. Come si regge a livello gestionale ed economico?**

Non stiamo parlando di commissionare un'opera ad Anselm Kiefer, gli interventi saranno tutti sostenibili. E poi c'è sempre qualcuno che aiuta, che finanzia! Magari non si trova liquidità, ma oggi si ottiene sostegno anche in forma di un supporto tecnico che risulta poi determinante per la produzione delle opere.

**Tra i nomi degli artisti coinvolti, al momento spiccano Marina Abramovic e Pipilotti Rist, ma anche la folta partecipazione italiana: Maloberti, Vitone, Kounellis. Quali sono le tappe di Food? Quando vanno in scena?**

Partiamo subito dal Musée Ariana di Ginevra, per arrivare allo Spazio Oberdan di Milano nel settembre 2013. Poi sarà la volta del SEC di San Paolo, in Brasile, nel 2014; del MUCEM di Marsiglia da ottobre 2014 a febbraio 2015. Infine ancora Milano, in diverse sedi sparse per la città, nei giorni dell'Expo.



2012 - Venezia - Paolo Caravita - 1970



**Il legame concettuale tra questo progetto e il tema dell'Expo, *Nutrire il pianeta*, è immediato. Come si è sviluppato il rapporto istituzionale con l'establishment della fiera universale?**

Il tema del cibo ci interessava molto, per cui quando abbiamo saputo che era alla base dell'Expo ci siamo immediatamente messi al lavoro. Il progetto è nato due anni e mezzo fa: non l'abbiamo presentato direttamente all'Expo, banalmente perché non sapevamo nemmeno a chi rivolgerci! L'abbiamo mostrato allora alla Provincia di Milano, che l'ha supportato e proposto all'Expo. La Provincia ci ha anche dato la possibilità di usare lo Spazio Oberdan... ma nel 2013! E noi volevamo cominciare subito. Allora ho parlato con l'assessore alla cultura di Ginevra, senza nemmeno sapere che la città avrà un proprio padiglione all'Expo... abbiamo messo tutto insieme e siamo partiti.

**Food guarda al futuro ma trae origine da radici molto profonde. Quelle di Art for the World, soggetto con cui da anni Adelina von Fürstenberg produce azioni di arte sociale in giro per il mondo. Come nasce questa avventura?**

A metà Anni Novanta le Nazioni Unite stavano preparando le celebrazioni per il loro cinquantenario e hanno chiesto a diverse istituzioni di presentare progetti per eventi a tema. Con Le Magasin di Grenoble, che all'epoca dirigevo, ne ho presentato uno che è stato accettato: nel parco davanti al grande edificio dell'Onu a Ginevra abbiamo costruito diverse piccole case, tante individualità a confronto con quell'esempio di unità. E abbiamo chiesto a una sessantina di artisti da tutto il mondo di occuparle con opere e installazioni. È stata un'esperienza tale che abbiamo deciso, insieme al gruppo che ha lavorato alla mostra, di non tornare più al museo e di creare Art for the World: arte per la gente, per la maggioranza. Arte che piace a noi, ma aperta al maggior numero di persone possibile.



Adelina von Fürstenberg - Art for the World

**Negli anni Art for the World è diventata una Ong associata al dipartimento di pubblica istruzione delle Nazioni Unite. In pratica un "fornitore" dell'Onu in materia di cultura, anche se non dispone di un portafoglio proprio, ma deve trovare in autonomia i fondi per finanziarsi...**

I nostri fondi non sono mai fissi: non siamo come un museo, che ha un budget consolidato e può gestirlo, ma soprattutto se fa una mostra che non funziona può pensare di rifarsi la volta successiva. Noi, se facciamo una mostra che non riesce, rischiamo di non poterne fare più. Di solito ci muoviamo così: prima troviamo la location, poi ideiamo un progetto ad hoc. In seguito cerchiamo l'appoggio ufficiale da parte delle istituzioni e solo allora ci mettiamo a cercare i fondi.

**Francesco Sala**

[www.artfortheworld.net](http://www.artfortheworld.net)

## Mais où va la terre mère?

«Food» invite les plasticiens à réfléchir sur l'alimentation. Une thématique idéale pour l'Ariana, un musée dédié à la céramique

Le Musée Ariana accueille *Food*, projet aux connotations écologiques conçu par Adelina von Fürstenberg pour Art for the World. Avec la participation d'artistes de différents horizons, cette exposition d'art contemporain invite à se pencher sur le devenir de la terre mère et les questions liées à l'alimentation. Outre l'exposition proprement dite, la manifestation comprend un cycle de films sur le même thème, des conférences et des tables rondes.

Au sein de cette exposition, on reverra des pièces liées au surréalisme et signées Marcel Broodthaers ou Meret Oppenheim, des installations de Joseph Beuys et Marina Abramovic (en croqueuse d'oignons), on découvrira des œuvres de Gianni Motti, Jannis Kounellis, Dieter Roth ou Pipilotti Rist, sans oublier les propositions d'artistes moins connus ici comme Raghubir Singh, Shimabuku, Jia Zhang-ke ou Idrissa Ouedraogo.

La nourriture, comme l'art, touchant les populations du monde entier, les cinq continents sont représentés, de la Chine au Brésil ou au Cameroun, de l'Inde à Cuba ou à la Serbie. Cette «réflexion sur la Terre nourricière, l'agriculture et l'alimentation» illustre notamment les phénomènes climatiques et leurs effets sur les produits de l'agriculture notamment, les problèmes de distribution et de famine. La manifestation sera reprise par la suite à São Paulo, Marseille et Milan. Le carton d'invitation donne le vertige, qui montre un sol mouvant et glissant, et de jeunes pousses ployées de manière à former les lettres du mot «Food».

Le Musée Ariana était tout placé pour recevoir l'exposition, lui qui abonde en pièces de vaisselle, en verres, en plats, en coupes, même si le côté souvent précieux de ces objets contraste avec la gravité des problèmes de famine ou de manque d'eau. La période d'exposition, elle aussi, suscite un contraste, cette période qui précède les fêtes de fin d'année et les excès de la société de consommation qui les accompagnent.

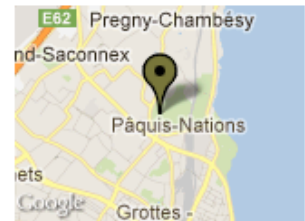
Parmi les classiques, un tableau-piège de Daniel Spoerri - pour mémoire, l'artiste suisse d'origine roumaine immortalisait les reliefs de repas pris avec des amis, collant verre, sucrier et cendrier à même la nappe et celle-ci à même la table, de manière à obtenir une œuvre particulièrement «réaliste». Et des sculptures en chocolat de Dieter Roth, un court métrage de Pipilotti Rist intitulé *I Drink Your Bath Water*, qui évoque tout simplement les droits de l'homme, dont le droit à la nourriture. Enfin, cette pièce du céramiste japonais Shimabuku simplement intitulée *Kaki and Tomato* - manière poétique d'observer la nature, les ressemblances et les différences entre les choses.

Laurence Chauvy

## Salles & horaires

### Musée Ariana - Musée suisse de la céramique et de verre

av. de la Paix 10  
1202 Genève  
www.ville-geneve.ch  
ariana (at) ville-ge.ch  
tél: +41 (0) 22 418 54 50



### Informations

Musée Ariana  
tél: +41 (0) 22 418 54 50  
www.ville-geneve.ch  
ariana (at) ville-ge.ch

### Réservations

Billets à l'entrée

du 19 décembre 2012 au 24 février 2013

mercredi		
jeudi		10:00-18:00
vendredi	10:00-18:00	10:00-18:00
samedi	10:00-18:00	
dimanche	10:00-18:00	
8:00		
mardi		10:00-18:00

## PUBLICITÉ

FONDATION MARTIN BODMER  
**LES MOTS ET LES MONNAIES**  
De la Grèce ancienne à Byzance  
24 novembre 2012 - 17 mars 2013

BENAKI MUSEUM | 19-21 RTE MARTIN BODMER - 1223 COLOGNY  
FONDATIONBODMER.ORG - T. 41(0)227074433

VISIONI



**In mostra** • Al Musée Ariana di Ginevra laprima tappa di «Food», una collettiva curata da Adelina von Fürstenberg, coi lavori di i 34 tra artisti e filmmaker internazionali



Beuys, Abramovic, Ouedraogu, Marcel Broodthaers, Singh, la ritualità delle materie prime e del gesto come racconto della vita

# La Madre Terra diventa arte

Manuela De Leonardi  
GENOVA

Sberzi, sorrisi e tramonti accompagnano la circolarità della storia: la ragazza che mangia su un mango e pianta il seme nella terra del suo villaggio di paglia e fango in Africa Occidentale. Il seme germoglia, la piantina cresce come la ragazza che se ne prende cura. Spuntano le foglie e lei sorride; la piantina diventa albero come lei diventa donna, poi madre. Una nuova bambina mangerà il frutto dell'albero piantato da sua madre. È il rassicurante ciclo della vita con il suo potere illimitato su spazio e tempo, così come lo racconta in una manciata di minuti il cineasta burkinabe Idrissa Ouedraogo. *La mangue* (2008) è un cortometraggio realizzato nel 2008 per Art for The World. *Org* fondata da Adelina von Fürstenberg associata al Dipartimento di Informazione Pubblica dell'Onu, il cui progetto più recente è la mostra *Food*, a cura della stessa von Fürstenberg. Una collettiva complessa che, in questa prima tappa espositiva (fino al 24 febbraio 2013), a cui seguiranno prima dell'Expo di Milano 2015 la mostra allo Spazio Oberdan di Milano, al Sesc di San Paolo del Brasile e il MACEM di Marsiglia - presenta i lavori di 34 tra artisti e filmmaker internazionali che dialogano con gli artisti veri varesiani, le porcellane di Meissen, i biscuit francesi, le maioliche di Faenza e le creazioni contemporanee, tra cui le ceramiche polichrome di Betty Woodman, coinvolgendo nella sua totalità il Musée Ariana.

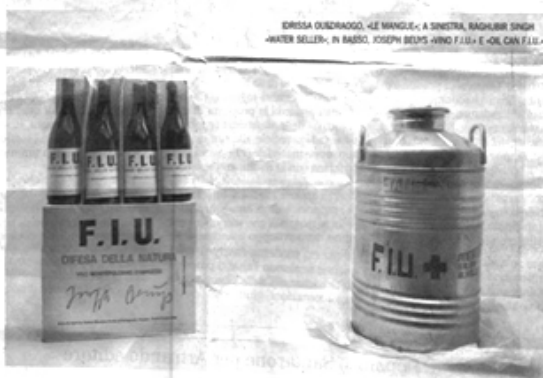
Con la stessa intensità, ma con implicazioni diverse, un'altra donna è intenta ad accettare la sfida, mettendosi alla prova mangiando una cipolla: Marina Abramovic nel noto video *The Onion* (1996). Una dichiarazione di resistenza fisica e psicologica, ma anche di vulnerabilità quando la stessa voce dell'artista recita come una litania le stanchezze del vivere quotidiano: «Sono stanca di cambiare aerei così spesso. Di aspettare nelle sale d'attesa, nelle stazioni degli autobus, nelle stazioni ferroviarie, negli aeroporti...», ma anche: «Sono stanca di innamorarmi sempre dell'uomo sbagliato».

L'arte, con tutte le sue potenzialità espressive, è chiamata a riflettere su tematiche legate alla Madre Terra, all'agricoltura e alla nutrizione, così come recita il sottotitolo della mostra *Food*. Una riflessione che ha come punto di partenza il lavoro straricco di artisti come Joseph Beuys, Dieter Spoerl, Daniel Spoerl ma soprattutto Marcel Broodthaers, che la curatrice considera maestri. Tra le opere di Broodthaers è presente anche *La soupe de la guerre* (1975), serie di 12 fotogrammi a colori che riproducono pomodori, sedano, cipolla, pesce.

A proposito di pomodori, come ricorda la stessa curatrice, Antonin Arnaud sosteneva che «la preparazione di un semplice pomodoro è molto più difficile della soluzione del problema dell'infinito di Dio». Ma non è solo questione di quantità e dosaggi, fare arte vuol dire anche mescolare, masticare, levitare e lasciar riposare, magari prevedendo anche un pizzico d'improvvisazione, così com'è nella vita.

Benché veda l'utilizzo di materie prime come uova (Anna Maria Maiolino, *Entrevidas* (Between Lives), 1981-2012), cocco (Marcello Maloberti, *La regalia marza*, 2012), semi di girasole (Jannis Kounellis, *Senza titolo*, 1968), fragole e cioccolato (Vivianne Van Singer, *Enfants, le voyage des enfants*, 2012), fagioli (Ernesto Neto, *Variation on Color Seed Space Time Love*, 2009) e Mirinda, *Riserve naturali*, 2002-2012) e cereali (Meret Oppenheim, *Fleur Blauwe-Café*, 1969), *Food* non è una mostra gastronomica.

Certo, sentiamo l'odore del pane appena sfornato dell'installazione *Lux dentro di Poi* (2011) di Los Carpinteros con i pa-



IDRISSA OUEDRAOGO, «LE MANGUE»; A SINISTRA, RAAGHUB SINGH «WATER SELLER»; IN BASSO, JOSEPH BEUYS «NOO F.U.U.» E «OL CAN F.U.U.»

## La polemica / ESPLODE IN FRANCIA LO SCONTRO SULL'EREDITÀ' DEL REGISTA

### «RIP Chris Marker», graffiti selvaggi per la libertà

C.PL

Sulle mura di Parigi sono cominciati a apparire subito dopo la sua morte, lo scorso 29 luglio, «RIP Chris Marker 1921-2012», piccoli graffiti selvaggi che in pochissimo tempo hanno fatto il giro della terra. All'origine di questa campagna c'è un giovane artista di strada, Thoma Vuille, più noto con il pseudonimo di M. Chat, un nome che da sé rende omaggio al regista di *L'Ambasciatore* e di *Sans soleil* il quale tra i tanti alias aveva negli ultimi tempi adottato anche quello dell'immagine di un gatto arancione.

L'idea a M.Chat è venuta d'impulso, una notte, senza pensarci troppo, seguendo il desiderio di rendere omaggio a colui che considerava il suo maestro. «Pensavo che gli avrebbe fatto piacere, e non credevo che tante persone avrebbero riprodotto i RIP così rapidamente», ha dichiarato Vuille al settimanale francese *Les Inrockuptibles*.

Thoma Vuille aveva conosciuto Marker agli inizi degli anni Duemila, entrando a far parte di quel gruppo di giovani artisti, registi e fotografi che gli orbitavano intorno. Marker raccontò il lavoro di Vuille in un film, *Le*



Chat perché, e come dice Vuille, adottare dei giovani era una cosa che lo rendeva molto felice. Marker amava infatti l'idea di fare parte di una rete attuale e in continuo movimento, grazie alla quale si scambiavano idee e nuovi progetti. «Dicevo sempre che attraverso di noi la sua opera sarebbe rimasta viva anche dopo la sua morte», spiega ancora Vuille.

In effetti i «figli attivi» di Marker sono molti, e oggi continuano a diffondere l'eredità del cineasta scompiu sul sito internet *Popcornica*, che conserva la memoria virtuale del suo avatar Guillaume, su Second life, dove lo spazio di Marker ancora attivo, ma anche a teatro dove sta preparando adattare

menti dei suoi romanzi.

Il problema a questo punto è la battaglia che si è accesa intorno all'eredità della sua opera, che oppone istituzioni e amici intimi del regista. Tra film, scritti, disegni, fotografie, gli archivi di Marker sono enormi, e a farsi avanti - in mancanza di un testamento, ci sono la Cinémathèque française, l'Institut Mémoires, col quale sembrerebbe che lo stesso Marker aveva preso dei contatti prima di morire, ma anche i vecchi amici di sempre.

Vuille definisce la contesa in atto un «saccheggio». «Sarebbe logico che la Cinémathèque recuperasse i film ma cosa fare di tutto il resto? Per esempio i computer... È pensavo che lui ha sempre lottato contro il possesso delle cose...».

Nella questione è intervenuto adesso il consigliere culturale di Hollande, David Kessler col mandato di studiare una soluzione giuridica che tuteli al meglio l'eredità artistica di Marker. Nel frattempo sarebbe stato trovato un componente della famiglia avente diritto di successione. «Non sappiamo chi otterrà quei diritti e francamente non voglio nemmeno saperlo», ha dichiarato la regista Agnès Varda, vecchia amica e collaboratrice di Marker. E ha aggiunto: «La cosa che conta è che la sua opera continui a vivere normalmente, ed è in questa direzione che i suoi amici stanno lavorando come è già stato per Jacques Demy».

È sì, in effetti per qualcuno che era entrato tutti i diritti tutto ciò è davvero paradossale.

ni circolari forati all'interno in cui è inserita una luce. Analogamente percepiamo il profumo (solo apparentemente tranquillizzante) dei biscotti nella cassetta costruita da Liliana Moro nella hall del museo (le finestre sono decorate con gattine colorate): il riferimento di Dumene Gans è la favola-incubo di Hansel e Gretel con i suoi risvolti ambigui e terrificanti. C'è il tranello dell'apparenza, la minaccia di una fine orribile, la spirale della morte violenta della strapa senata la quale il loro fine non sarebbe tale.

Il pane associato al sale e al coelioto è l'elemento con cui Mircea Cantor costruisce la sua installazione disponendo su un tavolo rotondo le baguette attraversate dal coelioto che sembrano tanti uccelli migratori. La metafora, sottile ma nel titolo stesso *Stranieri* (2011), implica la difficile condizione del forestiero in un paese che non è il proprio e che può contemplare la sofferenza e il dolore: il pane è la carne, mentre il sale è il sangue.

Ironica e tutt'altro che noia la poetica di Miralda con i suoi tesori realizzati con fagioli provenienti da diverse aree geografiche: un elemento di un tappeto di segnaletica è un elemento di un tappeto di segnaletica. Tuttavia, la presenza reale delle tazzine afro-asiatiche «wa printed», che ha come elemento decorativo l'immagine reiterata della sega: un'iconografia esplicita rafforzata dalla presenza di un tappeto di segnaletica è un elemento di un tappeto di segnaletica. In questi legumi, alimenti sani e nutrienti.

Quanto alle tracce di caffè sono visibili nelle tazzine usate e appese in un ipotetico cyber caffè, costruito per l'occasione da Nari Ward: alle pareti anche Goodbadguy

### Uova, pane, caffè... Ma non c'è nulla di gastronomico. Si parla invece del presente e del futuro dell'umanità

(2012) che vede l'impiego di schede matri sul legno dei pannelli. In questo *Trans-Stranger Gap* (2012) non mancano le postazioni internet perfettamente funzionanti. Un luogo virtuale, quindi, in cui la comunicazione passa attraverso l'immaginazione e, paradossalmente, l'incontro dal vivo è un elemento di tutto superfluo. Tuttavia, la presenza reale delle tazzine con il loro residuo di contenuto, tra circuiti e ritmi circuiti, non può non avvertire anche un altro tipo di conoscenza: la lettura dei fondi del caffè.

Inquadra la ritualità del gesto, infine, il fotografo indiano Raghubar Singh, riconoscendo il maestro nell'uso del colore, puntando l'obiettivo sui movimenti delle mani che portano, offrono, dispongono cibi. In questi suoi scatti degli anni '90 vediamo le mani delle donne di Chennai con il riso, le mani del venditore d'acqua di Delhi, la mano che inclina il bollitore d'alluminio per far scivolare il tè nella tazza in un mercato di Mumbai. «Una mano aperta per ricevere e donare», come insegna La Corbusier.



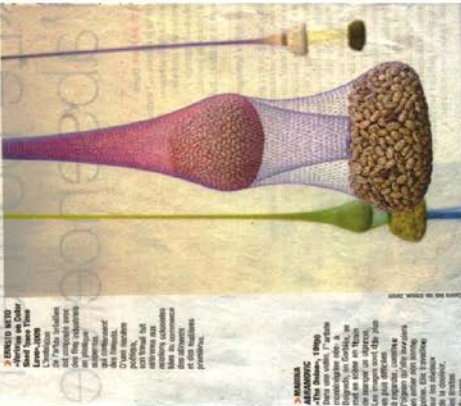
EXPOSITION

... propose une réflexion sur la Terre nourricière, l'agriculture et l'alimentation. Première étape en Suisse avant l'Italie, le Brésil et la France.

L'Ariana se met à table pour en dénoncer tous les excès



EXPOSITION

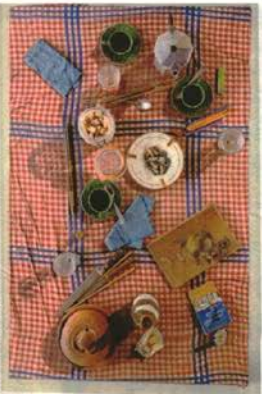


... FRENCO BERTI... L'œuvre...

... MARCO... L'œuvre...



... STRAWBERRY... L'œuvre...



... STILL LIFE... L'œuvre...

... L'œuvre...

... L'œuvre...

CONSULTER... L'œuvre...

... L'œuvre...

... L'œuvre...

... L'œuvre...

... L'œuvre...

... L'œuvre...





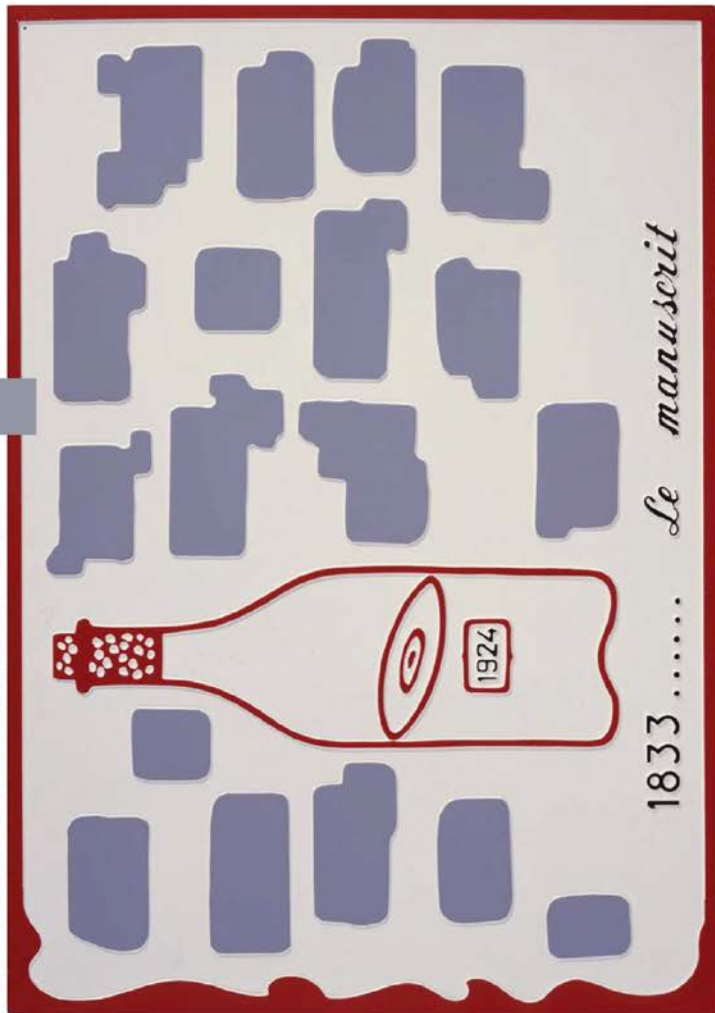
SWITZERLAND

## GINEVRA: FOCUS SULL'ALIMENTAZIONE

La manifestazione FOOD si presenta con una mostra, conferenze, tavole rotonde e una rassegna cinematografica

Dal 19 dicembre 2012 al 24 febbraio 2013 ART for The World lancia FOOD, un'esposizione internazionale itinerante che sarà presentata in anteprima a Ginevra, al Museo Arama, museo svizzero della ceramica e del vetro, situato nel cuore del quartiere delle organizzazioni internazionali, a due passi dalla sede delle Nazioni Unite. Curata da Adéline von Frenstberg, FOOD mette l'accento sulla difesa della Terra, la scelta degli alimenti, le conseguenze del cambiamento climatico, l'avvelenamento dei prodotti agricoli, il divario nella distribuzione alimentare, le carnesi e altre tematiche legate a questo soggetto. FOOD si compone di diversi momenti: una mostra d'arte contemporanea, una serie di conferenze e tavole rotonde che coinvolgono gli attori della catena alimentare e una rassegna cinematografica.

**Sotto:** Marcel Broodthaers, *Il manoscritto*, 1971, pialtra in plastica stampata verniciata a getto, filo di bronzo. Le manoscritti, 1971, pialtra in pialtra stampata verniciata a getto.



16

www.artfortheworld.net

## GENEVE: FOCUS SUR L'ALIMENTATION

La manifestation FOOD se présente avec une exposition, des conférences, des tables rondes et un festival de cinéma

Du 19 décembre 2012 au 24 février 2013 ART for The World lance FOOD, une exposition internationale itinérante qui sera présentée en avant-première à Ginevra, au musée Arama, musée suisse de la céramique et du verre, situé au cœur du quartier des organisations internationales, à deux pas du siège des Nations Unies. Dirigée par Adéline von Frenstberg, FOOD met l'accent sur la défense de la Terre, les choix des aliments, les conséquences du changement climatique, l'empoisonnement des produits, les inégalités dans la distribution alimentaire, les fumées et d'autres thématiques liées à ce sujet.

FOOD est constituée de différents moments: une exposition d'art contemporain, une série de conférences et de tables rondes avec les acteurs de la chaîne alimentaire et un festival de cinéma. L'exposition présente les œuvres des artistes provenant des cinq continents, sensibles aux questions liées à la terre, à l'agriculture et à l'alimentation, parmi lesquels: Marina Abramovic (Serbie), John Armleder (Suisse), Kader Attia (Algérie/France), Joseph Beuys (Allemagne), Marcel Broodthaers (Belgique), Mircea Cantor (Roumanie/France), Lenora de Barros (Brésil), Subodh Gupta (Inde), Jannis Kounellis (Grèce/Italie), Los Carpinteros (Cuba), Marcello Marcoloberti (Italie), Cildo Meireles (Brésil), Miralda (Espagne), Tony Morgan (Grande-Bretagne/Suisse), Liliana

Mora (Italie), Gianni Motif (Italie/Suisse), Angelo Plessas (Grèce), Pipilotti Rist (Suisse), Dieter Roth (Suisse), Shinobu Kuroki (Japon), Vivianne van Sngier (Suisse), Raghbir Singh (Inde), Daniel Spoerri (Suisse), Barthélémy Toguo (Cameroun/France), Nari Ward (États-Unis). En collaboration avec le soutien du Département de la Culture et du Sport de la ville de Genève et de la Loterie Romande, FOOD est un projet rendu possible grâce à la participation de nombreuses institutions et organisations internationales. ART for The World est une Organisation d'utilité publique du canton de Genève, associée au Département de l'Information Publique des Nations Unies (Unipub), qui mobilise sur les questions principales de notre société. Après Genève et dans le contexte de l'Expo 2015 de Milan, qui a pour thème Nourrir la Planète, l'énergie pour la Vie, FOOD sera présentée à Milan au Spazio Obiettivo en septembre 2013, en collaboration avec la Province de Milan et le Département de Sociologie et de Recherche Sociale de l'Université de Milan-Bicocca. D'autres étapes sont prévues en 2014-2015 à Sao Paulo au Brésil, à New Delhi, à Marseille et en Italie durant l'Expo 2015.



**Sotto:** Vivianne von Singer, *Evanes, le vaghe delle nuvole*, 2012, Installation. Cédexes, Wiener von Singer, Unies, le vaghe delle nuvole, 2012, Installation.

Bis  
24.2.

Food – Reflections on Mother  
Earth, Agriculture and Feeding  
Genf, Musée Ariana

## Vogelscheuchen über Felder

Eine Ausstellung macht auf die  
Welternährungssituation aufmerksam

Für Joseph Beuys war es ein Experiment, passend zu seiner Idee der „sozialen Plastik“. Er hielt sich in den siebziger und achtziger Jahren mehrmals in den Abruzzen auf, hielt Vorträge über Landwirtschaft und fertigte in einem italienischen Dorf Arbeiten mit Olivenöl. Was im offenen Denken des Künstlers wie ein Ökoausflug anmutet, findet in einer Zeit erneut Interesse, die sich mit radikalen Veränderungen in der Produktion von Lebensmitteln auseinandersetzen muss.

Große Agrarkonzerne monopolisieren Saatgut und verhindern das Fortbestehen lokaler Anbautraditionen. Gentechnische Möglichkeiten verändern unsere Lebensmittel. Der Klimawandel verursacht Naturkatastrophen. Immer noch gelten eine Milliarde Menschen als unterernährt, während die wohlhabenderen Regionen unverhältnismä-

ßig viele Ressourcen verbrauchen. Biosprit gehört dazu. Kein Wunder also, dass Beuys in einer Ausstellung prominent vertreten ist, die sich Lebensmittel, Landwirtschaft und Ernährung zum Thema macht.

Die Gruppenschau „Food“, die unter der Leitung von Adelina von Fürstenberg in Genf ihre Premiere feiert und anschließend durch verschiedene europäische Städte (wie São Paulo, Delhi und 2015 zur Weltausstellung in Mailand) auf Tournee geht, ist Teil eines größeren Unterfangens, das mit Filmen, Vorträgen und Konferenzen auf die Welternährungssituation aufmerksam machen möchte. Glücklicherweise sind die Künstler jedoch so breit ausgewählt, dass die politische Botschaft zugunsten eines offenen kulturellen Horizonts im Hintergrund bleibt.

Gewiss, da sind die Vogelscheuchen Gianni Mottis, die aussehen wie abgewrackte Manager, die über den Feldern hängen und den Anbau überwachen. Es gibt aber auch Arbeiten wie das Video von Marina Abramović, das die Performance-Queen zeigt, wie sie mit schmerzverzerrtem Gesicht in eine Zwiebel beißt und, wie sie sagt, ihr Leben beklagt. Die Künstlerliste ist bunt gemischt. Die Themen reichen von traditionellen Anbauweisen in Indien bis zu der globalen Präsenz von Coca-Cola. Wer die Ausstellung nüchtern angeht, dürfte auch humoristische Aspekte entdecken. Die Blume aus Cornflakes von Meret Oppenheim sollte man jedenfalls nicht mit steinernem Blick betrachten. **GERHARD MACK**



Tränenreicher  
Biss in eine  
Zwiebel:  
Marina  
Abramović  
im Video  
„The Onion“  
(1996)



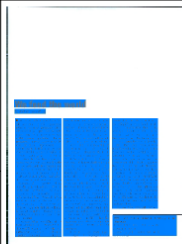
Date: 01.02.2013

**artensuite**

Kunstmagazin

Ensuite - Kulturmagazin  
3007 Bern  
031/ 318 60 50  
www.ensuite.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Magazines spéc. et de loisir  
Tirage: 7'500  
Parution: mensuelle



**ariana** 

N° de thème: 38.26  
N° d'abonnement: 1088325  
Page: 7  
Surface: 111'763 mm²

## We feed the world

Von Dominik Imhof

■ Wir leben in Saus und Braus. Allein von dem, was wir wegwerfen, könnten tausende hungernde Menschen leben. Wir produzieren nicht nur Plastik, der in unseren Meeren endet, sondern praktisch ebenso produziert unsere Landwirtschaft und – noch viel fragwürdiger – unsere Tierwirtschaft Nahrung. Was so ein durchschnittlicher Europäer an Fleisch verzehrt, geht auf keine Kuhhaut. Was die Fleischproduktion an Wassermengen vernichtet und dafür an CO<sub>2</sub> verursacht, ist genauso unvorstellbar – aber wahr. Allein in der Schweiz gibt es 11 Millionen Nutztiere. In den letzten Jahren verdrückten die Schweizer 53,6 Kilo Fleisch pro Person und Jahr. Für die Herstellung von einem Kilo Rindfleisch braucht es 15'000 Liter Wasser (siehe [www.evb.ch](http://www.evb.ch)), was in naher Zukunft zu einem enormen Wassermangel führen wird. Und so weiter... Im Genfer Musée Ariana macht nun eine Ausstellung deutlich, wie sich die bildende Kunst mit derartigen Themen auseinandergesetzt hat und dies auch immer noch tut.

Die von Ariane von Fürstenberg kuratierte und von der NGO «ART for The World» organisierte Ausstellung präsentiert eine Vielzahl an Themen rundum Ernährung und ihre Folgen,

den Klimawandel und ganz allgemein unseren Umgang mit unserem Planeten. Themen, die in den letzten Jahren vermehrt diskutiert werden, man erinnere sich an Filme wie «We feed the World», aber auch aktuell «More than Honey», man erinnere sich aber auch an fehlgeschlagene Klimakonferenzen oder Ausstellungen wie «Endstation Meer» im Museum für Gestaltung Zürich. Die Ausstellung «FOOD» umfasst Werke von rund 35 Kunschtchaffenden aus aller Welt, die mit so unterschiedlichen Medien wie Film und Video, Installation, Skulptur oder Zeichnung arbeiten. Dabei entstand eine enorm vielfältige und facettenreiche Show, die vielleicht etwas zu reichhaltig erscheint und zu viele Themen anspricht. Aber das Themengebiet ist auch in Realität komplex. Es ist keine Ausstellung entstanden, in der nur all die Schattenseiten aufgezeigt werden. Vielmehr stimmt gerade der Wechsel von negativen Folgen unseres Konsums und unserer Wirtschaft zu den durchaus noch vorhandenen schönen, oder gar idyllischen Momenten, nachdenklich. Im Gegenlicht des Schönen wird das Hässliche noch deutlicher!

Die mehr als extremen negativen Folgen des Umgangs unserer

Gesellschaft mit der Umwelt werden beispielsweise in «Black Breakfast» des chinesischen Künstlers Jia Zhang-Ke thematisiert. Eine Touristin durchwandert eine chinesische Provinzstadt auf der Suche nach Touristenattraktionen wie Buddha-Statuen. Doch sie trifft auf eine von Umweltverschmutzung im wahrsten Sinne des Wortes gezeichnete Gesellschaft: Durch den Kohlestaub eines naheliegenden Kohlewerkes vermmumen sich alle. Das Schlussbild zeigt eine Handvoll Menschen mit verrussten Gesichtern beim Frühstück. Die Ursprünge derartiger Missstände macht Gianni Motti mit seinen Vogelscheuchen hinter-sinnig deutlich. Seine Vogelscheuchen bestehen aus der Uniform der Finanz- und Börsenwelt: Anzug und Hut. Dass die Finanzmärkte auch die Preise für Getreide bestimmen, ist kein Geheimnis mehr, umso grösser sind die Folgen.

Besonders die Videoarbeiten des

FOOD – Une réflexion sur la Terre nourricière, l'agriculture et l'alimentation  
Musée Ariana, Avenue de la Paix 10, 1202 Genf  
[www.ville-ge.ch/ariana/](http://www.ville-ge.ch/ariana/)  
Geöffnet Dienstag bis Sonntag 10:00-18:00 h  
Bis 24. Februar

**ARGUS**   
MEDIENBEOBACHTUNG

Observation des médias  
Analyse des médias  
Gestion de l'information  
Services linguistiques

ARGUS der Presse AG  
Rüdigerstrasse 15, case postale, 8027 Zurich  
Tél. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01  
[www.argus.ch](http://www.argus.ch)

Réf. Argus: 48700923  
Coupure Page: 1/3

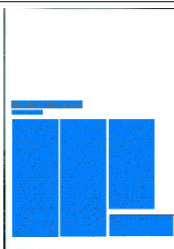
Date: 01.02.2013

# artensuite

Kunstmagazin

Ensuite - Kulturmagazin  
3007 Bern  
031/ 318 60 50  
www.ensuite.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Magazines spéc. et de loisir  
Tirage: 7'500  
Parution: mensuelle



ariana

N° de thème: 38.26  
N° d'abonnement: 1088325  
Page: 7  
Surface: 111'763 mm<sup>2</sup>

*Cildo Meireles.  
Inserções em cir-  
cuitos Ideológicos: 1  
- Projeto Coca-Cola,  
1970, Coca-Cola-  
Flaschen, über-  
tragener Text, je  
24,5 x 6 x 6 cm.  
Courtesy Daros  
Latinamerica Col-  
lection, Zürich. Foto:  
Dominique Uldry,  
Bern*



Brasilianers Pablo Trapero und des österreichischen Projektes «wastecooking» thematisieren die aus dem Lot geratenen Nahrungsketten. Bei Trapero ist es ein Müllberg der allmorgendlich von einer Schar Menschen bestiegen und nach noch Verwertbarem durchsucht wird. Die Bilder sind apokalyptisch. «wastecooking» sammelte Nahrungsmittel aus dem Abfall der Grossmärkte und kochte damit ein Menu für eine Party. Überfluss und Mangel gehen Hand in Hand. Der brasilianische Künstler Cildo Meireles hat bereits 1970 Cola-Flaschen mit seinem eigenen Auf-

druck «Yankees Go Home» bedruckt uns sie zurück in die Warenzirkulation eingeführt. Er hinterfragt damit nicht nur die Mechanismen der Distribution eines Grosskonzerns im Speziellen, sondern auch ganz allgemein die Mechanismen des globalen Marktes, der auch dazu führt, dass wir peruanische Spargeln billiger kaufen können, als unsere eigenen.

Viele Werke sind eng mit der Herkunft der Kunstschaffenden verbunden, beispielsweise «Curry 2» der indischen Künstlerin Subodh Gupta, einer sauberen Anordnung von verchromtem Geschirr. Ebenfalls aus

Indien stammt Raghbir Singh mit Fotografien vom indischen Alltag zwischen Tradition und Moderne.

Andere Werke sprechen Themen an, die eine allgemeinere Sprache sprechen. Mit ganz versöhnlich-poetischen Bildern in Pipilotti Rists Kurzfilm «I Drink Your Bath Water» von 2008. Der nackte Körper der Protagonistin wird zur Landschaft, die auch mal verschneit ist. Menschlicher Körper und Natur sind kaum getrennt. Die Filmemacherin Idrissa Ouedraogo aus Burkina Faso erzählt eine so einfache wie schöne Geschichte eines Mädchens, das den

ARGUS   
MEDIENBEOBACHTUNG

Observation des médias  
Analyse des médias  
Gestion de l'information  
Services linguistiques

ARGUS der Presse AG  
Rüdigerstrasse 15, case postale, 8027 Zurich  
Tél. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01  
www.argus.ch

Réf. Argus: 48700923  
Coupure Page: 2/3

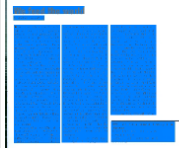
Date: 01.02.2013

# artensuite

Kunstmagazin

Ensuite - Kulturmagazin  
3007 Bern  
031/ 318 60 50  
www.ensuite.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Magazines spéc. et de loisir  
Tirage: 7'500  
Parution: mensuelle



ariana

N° de thème: 38.26  
N° d'abonnement: 1088325  
Page: 7  
Surface: 111'763 mm<sup>2</sup>

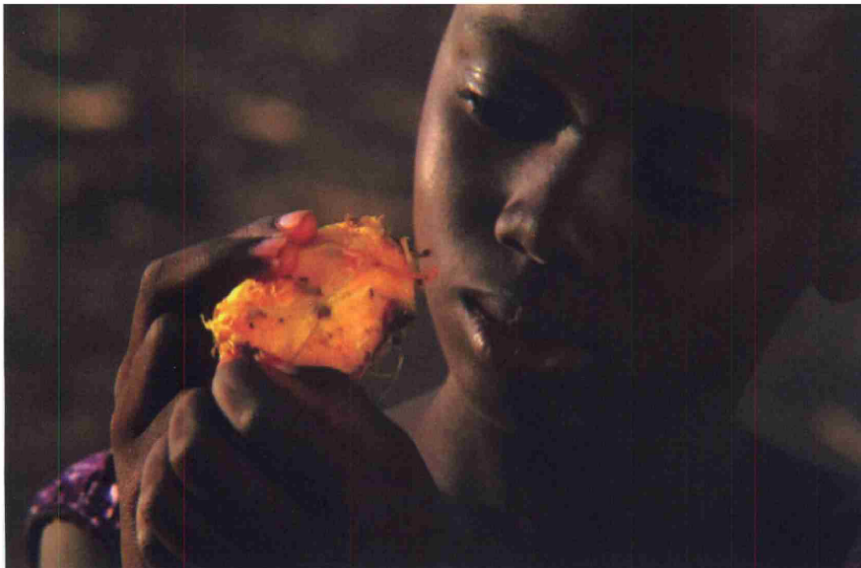
Kern einer Mango einpflanzt und über Jahrzehnte pflegt, bis schliesslich ihre Tochter eine Mango von dem nun gewachsenen Baum isst und wiederum einen Kern einpflanzt. Eine zeitlose und übergültige Erzählung.

Daneben gibt es aber auch Klassiker zu sehen, wie die Objekte aus Schokolade von Dieter Roth oder Joseph Beuys' Arbeiten. Einerseits wird hier – bei Roth – ein vergängliches, alltägliches Material verwendet, andererseits arbeitet Beuys mit der metaphorischen Kraft von bestimmten Materialien.

Die Auswahl der Werke ist gelungen, vereint sie doch Klassiker, Stars und unbekanntere Kunstschaffende aus der ganzen Welt. Das Internationale trägt zur Authentizität bei und die Mannigfaltigkeit der Medien, Themen und Blickwinkel verdeutlicht die Komplexität unserer Ernährung und des Weltklimas.



*Bild rechte Seite oben: Marina Abramovic, The Onion, 1996, Video, 20'. Courtesy Sean Kelly Gallery, New York, Distribution Netherlands Media Art Institute, Amsterdam*



*Bild rechte Seite unten: Idrissa Ouedraogo, La mangue, 2008, Kurzfilm, 2'45'', Episode aus «Stories on Human Rights», Production: ART for The World, Geneva*

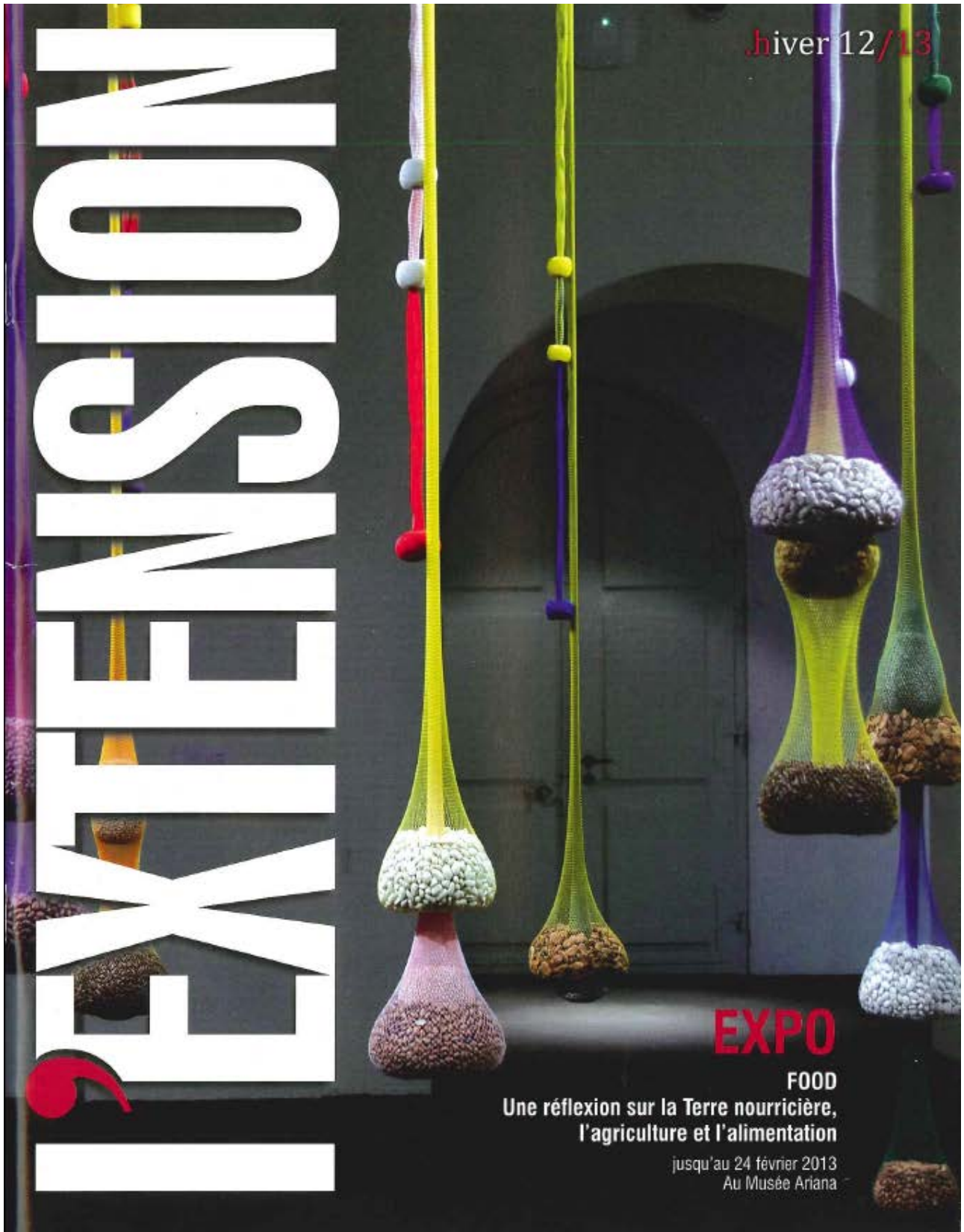
**ARGUS**   
MEDIENBEOBACHTUNG

Observation des médias  
Analyse des médias  
Gestion de l'information  
Services linguistiques

ARGUS der Presse AG  
Rüdigerstrasse 15, case postale, 8027 Zurich  
Tél. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01  
www.argus.ch

Réf. Argus: 48700923  
Coupure Page: 3/3







# L'exposition FOOD

Une réflexion sur la Terre nourricière, l'agriculture et l'alimentation

ART for The World présente FOOD, une exposition internationale itinérante, présentée en avant-première à Genève au Musée Ariana, musée suisse de la céramique et du verre, situé au coeur du quartier des organisations internationales, à deux pas de l'Office des Nations Unies à Genève.

Conçue et réalisée par Adeline von Fürstenberg, FOOD met l'accent sur la préservation de notre Terre nourricière, le choix des aliments, de même que les conséquences des changements climatiques, l'empoisonnement des produits de l'agriculture, les écarts dans la distribution alimentaire, la famine et tout autre sujet lié à ce thème.

food

## à voir

**FOOD**  
du 19 déc. 2012  
au 24 février 2013  
Ouvert tous les jours  
sauf le lundi, de  
10h à 18h

FOOD se compose de plusieurs facettes: d'une exposition d'art contemporain, d'une série de conférences et de tables rondes réunissant les acteurs de la chaîne alimentaire, et d'un programme cinématographique sur l'alimentation.

## Seront exposés

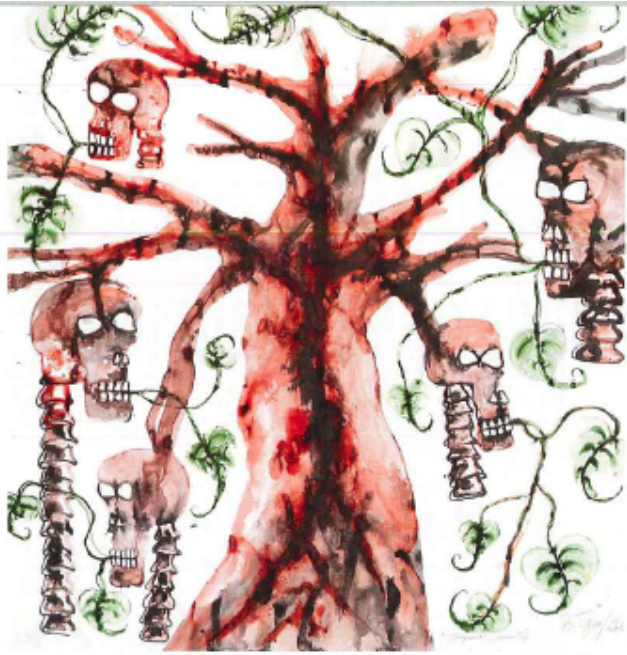
Marina Abramović (Serbie), John Armleder (Suisse), Joseph Beuys (Allemagne), Marcel Broodthaers (Belgique), Lenora de Barros (Brésil), Mircea Cantor (Roumanie/France), Subodh Gupta (Inde), Jannis Kounellis (Grèce/ Italie), Los Carpinteros (Cuba), Anna Maria Maiolino (Italie/ Brésil), Marcello Maloberti (Italie), Cildo Meireles (Brésil), Miralda (Espagne), Tony Morgan (Grande Bretagne/ Suisse), Lilliana Moro (Italie), Gianni Motti (Italie/Suisse), Ernesto Neto (Brésil), Meret Oppenheim (Allemagne/Suisse), Angelo Plessas (Grèce), Pipilotti Rist (Suisse), Dieter Roth (Suisse), Shimabuku (Japon), Vivianne van Singer (Suisse), Raghbir Singh (Inde), Daniel Spoerri

(Roumanie/Suisse), Barthélémy Tognoli (Cameroun/France), Nari Ward (Etats-Unis).

Parallèlement, les courts-métrages des réalisateurs Jia Zhang-Ke (Chine), Murali Nair (Inde), Idrissa Ouedraogo (Burkina Faso), Pablo Trapero (Argentine) ainsi qu'un documentaire sur Mesa Brasil, produit par la Direction Régionale du SESC, Sao Paulo, Brésil et un autre du collectif autrichien wastecooking seront projetés.

Dans le contexte de l'EXPO Milano 2015, qui a pour thème Nourrir la planète, énergie pour la vie, et après Genève, FOOD sera présentée au Spazio Oberdan, Milan en septembre 2013 en collaboration avec la Province de Milan, au SESC, Sao Paulo de mars à juin 2014, en collaboration avec le SESC, Direction Régionale de Sao Paulo, et à Marseille d'octobre 2014 à février 2015 au MuCEM (Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée).





1

2

## Oeuvres

1) Pipilotti Rist (Suisse), née en 1962 à Grabs. Vit et travaille à Zurich.  
*I Drink Your Bath Water*, 2008 / court-métrage, 2'32" / épisode du film *Histoires de droits de l'Homme* / production ART for The World, Genève

2) Barthélémy Toguo (Cameroun/France), Né en 1967 au Cameroun.  
 Vit et travaille entre Paris, New York et Bandjoun (Cameroun).  
*Le Jugement dernier XI*, 2012 / aquarelle sur papier  
 38 x 38 cm / Courtesy de l'artiste et Galerie Lelong, Paris

Le 16 octobre 2012, JOURNÉE MONDIALE DE L'ALIMENTATION, le projet FOOD a été présenté à Milan à la presse nationale et internationale et aux médias, en présence de Filippo Ciantia, Chargé des Relations internationales de l'EXPO Milano 2105, du Conseiller Administratif de la Ville de Genève Sami Kanaan, Chef du Département de la Culture et du Sport de Genève, du Vice-Président de la Province, Umberto Maerna, Chef du Département de la Culture de la Province de Milan, de la vice-Présidente de Slow Food Daniela Rubino, du Professeur Marina Calloni, Università degli Studi Milano-Bicocca, ainsi que des partenaires principaux et des organisateurs.

ART for The World est une ONG (Organisation non gouvernementale) d'utilité publique du Canton de Genève, affiliée au UNDPI (Département de l'Information Publique des Nations Unies), qui mobilise l'art, le cinéma et la culture contemporains autour des

questions majeures de notre société. Depuis sa fondation en 1996, ART for The World a créé de vastes projets thématiques itinérants et produit plusieurs courts métrages.

Ses activités se déroulent, pour la plupart en Suisse, en Italie, en France, en Grande Bretagne, en Grèce, en Turquie, en Arménie, en Inde, en Afrique, en Amérique Latine, en particulier au Brésil et aux USA. Depuis 1998, ART for The World collabore avec la Direction Régionale de SESC Sao Paulo, la plus importante ONG brésilienne. En 2005, sa benjamine ART for The World Europa a été fondée à Turin, avec un siège exécutif à Milan.

## Contact

Musée Ariana  
 10 av. de la Paix  
 CH - 1202 Genève 3  
 T : +41 22 418 54 50  
[www.ville-ge.ch/oriano](http://www.ville-ge.ch/oriano)  
[ariana@ville-ge.ch](mailto:ariana@ville-ge.ch)

## Pourquoi FOOD à l'Ariana ?

Le Musée Ariana, institution habituellement dédiée aux arts du feu, se réjouit d'ouvrir grand ses portes à une exposition multidisciplinaire d'art contemporain. La thématique de ce projet initié et mené avec engagement par Adelina von Fürstenberg sous l'égide d'Art for the World, a séduit l'Ariana. En effet la conservation, le service et la consommation des aliments et des boissons est bel et bien au centre de nos collections. Certes, le faste de la table couverte de précieuse porcelaine et de cristal étincelant évoque l'univers des princes plutôt que celui des manants. Le Musée Ariana soutient et défend depuis toujours la création contemporaine dans le domaine de la céramique et du verre. Des expositions présentant les travaux actuels d'artistes internationaux autant que locaux sont régulièrement organisées dans nos murs: des céramistes ou des verriers, mais également des plasticiens qui explorent ces médiums et techniques.

La confrontation des collections de céramique et de verre du Musée Ariana avec la thématique complexe et les enjeux de l'alimentation dans le monde s'avère passionnante. La situation de l'Ariana, sis au cœur des organisations internationales, la date d'ouverture choisie, juste avant les fêtes de fin d'année célébrant la société de consommation et les excès dans toute leur splendeur sont également riches de sens. Gageons que les œuvres présentées dans le « palais » de l'Ariana par des artistes de renom venant des cinq continents sauront séduire, déranger, provoquer ou responsabiliser le public autour de questions fondamentales !

Les artistes d'aujourd'hui - quelle que soit leur pratique - relèvent très souvent le défi exigeant de croiser les disciplines et les champs artistiques pour délivrer leur message, traversant et épinglant des sujets bien au-delà de l'esthétique et confinant justement à des problématiques socio-économiques, historiques et culturelles au sens large du terme. Ces mêmes questionnements sont également abordés - avec le recul de plusieurs siècles - et mis en lumière dans la présentation des collections permanentes du Musée Ariana. Variété des formes et des techniques, richesse de l'iconographie, l'art millénaire de la céramique est riche d'enseignements sur la grande et la petite histoire de l'humanité.  
 Isabelle Naef Galuba, directrice et Anne-Claire Schumacher, conservatrice

## **FOOD**

Musée Ariana, Genève (December 18, 2012 - February 24, 2013)

### **Press review online**

AGENORD

<http://www.agenord.it/?p=19869>

ART DAILY

[http://www.artdaily.org/index.asp?int\\_sec=11&int\\_new=59695](http://www.artdaily.org/index.asp?int_sec=11&int_new=59695)

ARC INFO CH

<http://www.arcinfo.ch/fr/photos/exposition-food-a-geneve-2290-1089845>

LEHMANN MAUPIN

[http://www.lehmannmaupin.com/exhibitions/2012-12-19\\_muse-ariana-geneva-switzerland](http://www.lehmannmaupin.com/exhibitions/2012-12-19_muse-ariana-geneva-switzerland)

ETNIC GOURMET

<http://ethnicgourmet.blogspot.ch/2012/12/exhibition-at-ariana-museum-in-geneva.html>

BT

<http://www.bt.com.bn/features/2012/12/20/geneva-exhibition-casts-critical-gaze-food>

ART FOR THE WORLD\_YOUTUBE

[http://www.youtube.com/watch?v=UR1ds\\_GpDVM&list=UUj1hvr-47x4i9Ddnfj1OnMQ&index=1](http://www.youtube.com/watch?v=UR1ds_GpDVM&list=UUj1hvr-47x4i9Ddnfj1OnMQ&index=1)

PUNTOLATINO CH

[http://www.puntolatino.ch/index.php?option=com\\_content&view=article&id=5918%3Amuseos-jusquau-240213-food-musee-ariana-ginebra&catid=636%3Anoticias-museos&Itemid=312&lang=es](http://www.puntolatino.ch/index.php?option=com_content&view=article&id=5918%3Amuseos-jusquau-240213-food-musee-ariana-ginebra&catid=636%3Anoticias-museos&Itemid=312&lang=es)

TEMPS LIBRE CH

[http://www.tempslibre.ch/expo-agenda/web/index.asp?id\\_salle=1097](http://www.tempslibre.ch/expo-agenda/web/index.asp?id_salle=1097)

ARTFACTS

<http://www.artfacts.net/en/exhibition/food-454960/overview.html>

MUTUAL ART

<http://www.mutualart.com/Events/Exhibitions/FOOD---Une-reflexion-sur-la-Terre-nourri/8AA0F80372EBF18B>

AIWC GENEVA

[http://www.aiwcgeneva.org/index.php?option=com\\_content&view=category&layout=blog&id=34&Itemid=4](http://www.aiwcgeneva.org/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=34&Itemid=4)

SLOW FOOD\_FACEBOOK

<https://www.facebook.com/slowfood.romandie>

FLANEURIN\_TWITTER

<https://twitter.com/FlaneurinAT/status/281299108029952001>

#### ART STATION

[http://artsation.com/en//mustsee/calender/2012/december-2012?switch\\_language=1](http://artsation.com/en//mustsee/calender/2012/december-2012?switch_language=1)

#### ART WEETERS

<http://artweeters.com/eflux/8812>

#### KUNSTAPEKTE

[http://www.kunstaspekte.de/index.php?action=webkst&kst\\_id=9209](http://www.kunstaspekte.de/index.php?action=webkst&kst_id=9209)

#### THE ART NEWSPAPER

<http://www.theartnewspaper.com/whatson/venue/Mus%C3%A9-Ariana/622/?keyword=>

#### LEDAUPHINE

<http://www.ledauphine.com/actualite/2012/12/27/food-une-reflexion-sur-le-fond-de-nos-assiettes>

#### GENEVE TOURISME

<http://www.geneve-tourisme.ch/fr/a-voir-et-a-faire/musees/fiche/feed/food/>

#### BULERO DLB

<http://www.buero-dlb.ch/de/archiv/museum-ausstellung-galerie/food-a-geneve-une-reflexion-sur-la-terre-nourriciere-lagriculture-et-lalimentation>

#### ECAV

<http://www.ecav.ch/news-et-agenda/n/agenda/i/article/food.html>

#### KEMPINSKI

<http://www.kempinski.com/en/geneva/grand-hotel-geneva/events/food-reflection-on-mother-earth-food-and-agriculture/>

#### ESPACE CONTEMPORAINS

[http://www.espacescontemporains.ch/site/index.php?option=com\\_content&view=article&id=318](http://www.espacescontemporains.ch/site/index.php?option=com_content&view=article&id=318)

#### EXIBART

<http://www.exibart.com/notizia.asp?IDNotizia=39011&IDCategoria=204>

#### VILLE GENEVE

<http://www.ville-geneve.ch/administration-municipale/departement-culture-sport/bulletin-politique-culturelle-sportive/>

#### GENEVE ONVASORTIR

<http://geneve.onvasortir.com/musee-ariana-expo-food-331871.html>

#### SPIEGEL

<http://www.spiegel.de/kultur/gesellschaft/die-ausstellung-food-im-musee-ariana-in-genf-zeigt-beuys-und-spoerri-a-872056.html>

#### BERNERZEITUNG

<http://www.bernerzeitung.ch/abo/Ausstellung-FOOD-im-Musee-Ariana-in-Genf/story/21009434/print.html>

#### STROOM

<http://stroom.typepad.com/foodprint/2012/12/art-for-the-world-presents-food.html>

#### LE REVELAREUR

[http://www.lerevelateur.com/index.php?option=com\\_k2&view=item&id=114:l%E2%80%99ariana-pr%C3%A9sente-%C2%ABfood%C2%BB,-une-exposition-d%E2%80%99art-%C3%A0-](http://www.lerevelateur.com/index.php?option=com_k2&view=item&id=114:l%E2%80%99ariana-pr%C3%A9sente-%C2%ABfood%C2%BB,-une-exposition-d%E2%80%99art-%C3%A0-)



th%C3%A8me-caritatif&Itemid=261&lang=fr

#### ARTRIBUNE

<http://www.artribune.com/2012/11/food-una-scorpacciata-di-contemporaneo/>

#### CSR CULTURA

<http://www.csrcultura.it/2012/10/16/food-riflessioni-sulla-madre-terra-l%E2%80%99agricoltura-e-l%E2%80%99alimentazione/>

#### GRANDI MAGAZZINI CULTURALI

<http://www.grandimagazziniculturali.it/food/>

#### D/LA REPUBBLICA

[http://d.repubblica.it/argomenti/2012/10/19/foto/food\\_arte-1319063/1/](http://d.repubblica.it/argomenti/2012/10/19/foto/food_arte-1319063/1/)

#### ENGLISH ARTCATALYSE

<http://english.artcatalyse.net/food-musee-ariana-geneva.html>

#### ESPACES CONTEMPORAINS

[http://www.espacescontemporains.ch/site/index.php?option=com\\_content&view=article&id=318](http://www.espacescontemporains.ch/site/index.php?option=com_content&view=article&id=318)

#### EXIBART

<http://www.exibart.com/notizia.asp/IDNotizia/38540/IDCategoria/204>

#### EXPO2015 CONTACT

<http://expo2015contact.virgilio.it/news/food4life/food-l-esposizione-itinerante-che-parla-al-mondo-di-cibo-e-democrazia>

#### GDA PRESS

<http://www.gdapress.it/it/?p=29156>

#### GENEVE-TOURISME CH

<http://www.geneve-tourisme.ch/fr/a-voir-et-a-faire/musees/fiche/feed/food/>

#### SWISSLATIN CH\_YOUTUBE

<http://www.youtube.com/watch?v=lkBJtXReCFI>

#### GRAZIA

<http://www.grazia.it/Stile-di-vita/arte-e-design/mostra-food-milano-adelina-von-furstenberg>

#### ILLUSTRE

[http://www.illustre.ch/culture-evenements-culturels-top-evenements-suisse-romande-culture-Suisse-romande\\_165892\\_.html](http://www.illustre.ch/culture-evenements-culturels-top-evenements-suisse-romande-culture-Suisse-romande_165892_.html)

#### OCRA BLOG

<http://ocrablog.blogspot.ch/2012/12/food-musee-ariana-geneve.html>

#### GRAZIA

<http://www.grazia.it/it-news/agenda/Food-la-nuova-grande-mostra-di-Adelina-von-Fuerstenberg>

#### INFORMATUTTO.INFO

<http://informatutto.info/index.php?mainpage=notizie.php&subpage=1&elementid=13013>

#### L'EXTENSION

[http://www.lextension.com/index.php?page=actu&actionActu=det&id\\_actu=19917&col=slp](http://www.lextension.com/index.php?page=actu&actionActu=det&id_actu=19917&col=slp)

#### LIBERO QUOTIDIANO

[http://lifestyle.liberoquotidiano.it/lifestyle\\_articolo.asp?ID=2476&cat=12](http://lifestyle.liberoquotidiano.it/lifestyle_articolo.asp?ID=2476&cat=12)

MARKET PRESS

[http://www.marketpress.info/notiziario\\_det.php?art=233332](http://www.marketpress.info/notiziario_det.php?art=233332)

MI-LORENTEGGIO

<http://www.mi-lorenteggio.com/news/20707>

MONDO ROSA SHOKKING

<http://www.mondorosashokking.com/Fresca-Di-Giornata/FOOD---Riflessioni-sulla-Madre-Terra--l%27agricoltura-e-l%27alimentazione/>

NANO PRESS

<http://www.nanopress.it/milano/palazzo-isimbardi/>

RADIO HINTERLAND

<http://www.radiohinterland.com/?q=node/10287>

SORTIR CH

<http://www.sortir.ch/expositions/event.T.114005-mais-ou-va-la-terre-mere#toggle>

TGCOM 24

<http://www.tgcom24.mediaset.it/cultura/eventi/articoli/1064625/cultura-e-tradizione-e-innovazione-valori-da-difendere-per-le-nuove-generazioni.shtml>

THE ART NEWSPAPER.COM

<http://www.theartnewspaper.com/whatson/event/Food:-Thoughts-on-Mother-Earth,-Agriculture-and-Diet/1128187/?keyword>

TEMPS LIBRE

[http://www.tempslibre.ch/web/search/index.asp?search=TRUE&mode\\_search=&categorie=0&rubrique=0&libelle\\_sous\\_rubrique=&id\\_man=329194](http://www.tempslibre.ch/web/search/index.asp?search=TRUE&mode_search=&categorie=0&rubrique=0&libelle_sous_rubrique=&id_man=329194)

TRAJECTOIRE MAGAZINE

<http://www.trajectoire.ch/?p=1342>

ART ACTUEL

<http://www.artactuel.com/musee-exposition/musee-ariana-musee-suisse-de-la-ceramique-et-du-verre-2515/evenement/exposition-food-5245.html>

VIRGILIO

<http://expo2015contact.virgilio.it/news/food4life/food-l-esposizione-itinerante-che-parla-al-mondo-di-cibo-e-democrazia>

RTS

<http://www.rts.ch/video/info/journal-12h45/4617787-l-invitee-culturelle-adelina-von-furstenberg-presente-l-exposition-food.html>