

Associazione Culturale Giuseppe e Gina Flangini

presenta

Siamo quel che mangiamo?

Sostenibilità e arte

A cura di

Antonio d'Avossa



2013 ANNO DELLA CULTURA ITALIANA
YEAR OF ITALIAN CULTURE

CON L'ADESIONE DEL
PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Siamo quel che mangiamo? *Sostenibilità e arte*

Milano

Ex Chiesa di San Carpoforo - Brera

10 settembre - 4 ottobre 2013

Grattacielo Pirelli - Spazio Eventi

19 settembre - 29 ottobre 2013

Washington, DC

Corcoran Gallery of Art, Atrium

Corcoran Gallery of Art, Gallery 31

11 dicembre 2013 - 26 gennaio 2014

Mostra promossa da
The art exhibition is promoted by



Accademia di Belle Arti
di Brera, Milano

ASSOCIAZIONE

FLANGINI

Presidente
Salvatore Carrubba

Direttore dell'Accademia
Franco Marrocco

Segretaria della Direzione
Giulia Genise

Ufficio Stampa
Barbara Marzoli

Presidente
Cristina Renso

Segreteria organizzativa
Maria Orosio

Ufficio Stampa
Lisa Casoli

Con la collaborazione di
OdV Flangini
Elisabetta Flangini

CORCORAN
GALLERY OF ART • COLLEGE OF ART + DESIGN

*Provost and Chief
Academic Officer*
Catherine Armour

Art direction of exhibition
Lynn Sures

In collaborazione con
In collaboration with


Regione Lombardia


REGIONE DEL VENETO

Presidente
Roberto Maroni

Presidente
Luca Zaia

Con la collaborazione di
With the collaboration of



Embassy of Italy
Washington, DC



Con il Patrocinio
With the Patronage of



Ideazione

Concept by
Cristina Renso e Maria Paola Cancellieri
Associazione Culturale Giuseppe e Gina Flangini

Comitato d'onore

Honorary Committee
Claudio Bisogniero
Ambasciatore d'Italia negli Stati Uniti
Roberto Maroni
Presidente della Regione Lombardia
Guido Podestà
Presidente della Provincia di Milano
Giuliano Pisapia
Sindaco del Comune di Milano e Commissario Speciale dell'Expo 2015
Franco Marrocco
Direttore Accademia di Belle Arti di Brera
Stefano Sala
Commissario unico di Expo 2015

Comitato scientifico

Scientific Committee
Catherine Armour
Corcoran College of Art + Design Washington, DC
Alberto Manai
Istituto Italiano di Cultura Washington, DC
Renato Miracco
Ambasciata d'Italia Washington, DC
Lynn Sures
Corcoran College of Art + Design Washington, DC
Antonio D'Amico
Storico e Critico d'arte
Carlo Vitali
Istituto degli Studi sul Lavoro
Anna Maria Rossi Castaldi
Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano
Lucia Folco Zambelli
Politecnico di Milano
Cristina Renso
Associazione Culturale Giuseppe e Gina Flangini

Coordinamento artistico

Art Direction
Antonio d'Avossa
Accademia di Belle Arti di Brera Milano
Lynn Sures
Corcoran College of Art + Design Washington, DC

Sponsor
Sponsor

OTIM
Organizzazione Trasporti Internazionali e Marittimi



Organizzazione e segreteria scientifica

Organization and scientific secretary
Associazione Culturale Giuseppe e Gina Flangini
Raccolta Flangini
Maria Paola Cancellieri
Tamara Grilli

Catalogo a cura di *Editor*

Antonio d'Avossa
Accademia di Belle Arti di Brera
Maria Gliozzi
Executive Director of American Initiative For Italian Culture (AIFIC)

Con la collaborazione di *With the collaboration of*

Lisa Casoli
Elisabetta Flangini
Associazione Culturale Giuseppe e Gina Flangini

Progetto grafico

Graphic Design
Daniele Miradoli
Accademia di Belle Arti di Brera

Grafico web

Web Grafic
Mariafrancesca Castaldi

Comunicazione e Ufficio Stampa

Communication and Press
Barbara Marzoli
Accademia di Belle Arti di Brera
Lisa Casoli
Associazione Culturale Giuseppe e Gina Flangini

Traduzioni

Traslations by
Jonathan Blosser
Jennifer Ingleby
Ferruccio Magatelli
Stefania Sinigaglia
Elisabetta Solca
Adriana Zaffaroni

Si ringrazia per il sostegno

Thank you for your support
Intesa San Paolo Milano

E per la speciale collaborazione

Special Collaboration
Filitalia International
Lombardi nel Mondo
Istituto Bonomi Mazzolari, Mantova
LE D.I.V.E. Association, Washington, DC

Cibo e sostenibilità: l'importanza di questi temi, tra loro strettamente legati, è evidente. Ad essi è in parte dedicato EXPO 2015, ed è quanto mai opportuno che tale binomio sia motivo d'ispirazione per questa impresa tra due istituzioni culturali (al tempo stesso musei e accademie d'arte) con tanti punti in comune: Brera a Milano e Corcoran a Washington DC.

Questa mostra interpreta efficacemente lo spirito dell'Anno della Cultura Italiana negli Stati Uniti (ITALYinUS2013.org). Scopo di questa iniziativa è, infatti, promuovere la cultura italiana con eventi di qualità (ne proponiamo oltre 200 diversi, in più di 50 città americane). Ma è anche, e soprattutto, quello di creare o rafforzare, con le oltre 80 istituzioni americane nostre partner, tra cui appunto il Corcoran, collaborazioni "sostenibili", in grado di svilupparsi nel tempo.

Saluto quindi con piacere questo incontro di artisti italiani e americani, con l'auspicio che segni l'inizio di un percorso comune. Cibo e cultura sono energia. Memoria, ma anche futuro. Veicolo di pace e amicizia. Patrimonio da condividere.

Claudio Bisogniero
Ambasciatore d'Italia negli Stati Uniti

Food and Sustainability: we cannot overestimate the importance of these inextricably linked subjects to which Milan's Expo 2015 is partially devoted. It is also most fitting that this pairing be the motivation behind the joint undertaking of two cultural institutions (both serving the dual purpose of museum and art academy) with many points in common: Brera in Milan and Corcoran in Washington DC. This exhibition well interprets the spirit of The Year of Italian Culture in the United States (ITALYinUS2013.org) whose purpose is to showcase Italian culture through events of the highest quality (over 200 in more than 50 American cities). The main objective, I would say, is to create or strengthen with the more than 80 institutions in the U.S. that we count as partners, among them the Corcoran, collaborations that are sustainable and have the potential to develop and prosper over time.

It gives me great pleasure, therefore, to welcome this gathering of Italian and American artists; I trust it is only the first step in a common journey. Food and culture are energy. A past and at the same time a future. Conveyors of peace and friendship. Legacies to share.

Claudio Bisogniero
Ambassador of Italy to the United States

Le mostre, nate dalla collaborazione tra l'Accademia di Brera a Milano, il Corcoran College of Art + Design a Washington e l'Associazione Flangini, rappresentano un significativo risultato a molti livelli. L'“impresa” per ciascuna istituzione è stata enorme sia per l'impegno di ricerca richiesto ai 50 studenti e professori di ciascuna accademia sia per l'organizzazione in sedi espositive situate in due continenti diversi con le complicazioni di un trasporto attraverso l'Oceano Atlantico. Un senso di forte coesione tra gli artisti ha consentito la produzione d'opere d'arte appositamente create per le esposizioni e l'organizzazione di un evento tanto complesso.

Infine, e più significativamente, si è stabilito un forte legame di collaborazione e scambio culturale tra gli artisti che partecipano al progetto: studenti e docenti dell'Accademia di Brera e del Corcoran sono accomunati dallo sforzo condiviso e dalla prospettiva di future relazioni tra le due importanti istituzioni d'arte.

Il Dipartimento di Belle Arti del Corcoran è lieto di condividere con gli artisti di Brera l'esperienza di questa stimolante serie di mostre che affrontano il tema “Siamo quel che mangiamo?”

Lynn Sures
Professor, Chair of Fine Art
Corcoran Gallery of Art and
Corcoran College of Art + Design

The exchange exhibitions between the Accademia di Brera in Milan and the Corcoran College of Art + Design in Washington are notable on many levels. The undertaking for each institution is enormous, given the logistics of curating thematic exhibitions among approximately 25 students and 25 professors from each college; locating exhibition venues in each city, and arranging safe transit across the Atlantic Ocean. A sense of collegiality is established within the groups of exhibitors in creating artworks for their shows and engaging in grass-roots funding efforts to enable the shows to travel.

Finally and most significantly an international bond of understanding is formed between the individual artists who participate in such an ambitious initiative—the students and faculty at the Brera and the Corcoran are now linked in an effort they have shared, with great promise for future collaborations and exchanges between these major institutions of art. We in the department of Fine Arts at the Corcoran are delighted to share a partnership with the artists of the Brera in this exciting series of exhibitions addressing the theme, “Siamo Quel Che Mangiamo?”

Lynn Sures
Professor, Chair of Fine Art
Corcoran Gallery of Art and
Corcoran College of Art + Design

Art as food as food as food

Antonio d'Avossa

A partire dai primi graffiti, che rappresentavano scene di caccia sulle pareti delle caverne, la relazione tra l'arte e il cibo, inteso come bisogno primario per la sopravvivenza, è una costante continua nella storia dell'arte. La forza di queste relazioni è rappresentata dall'auspicio di un nutrimento collettivo, che si proponeva prima di tutto al senso della vista e, solo dopo le fatiche della caccia o della pesca e della cottura, al senso del gusto. C'è tuttavia da sottolineare che esistono una serie di varianti che conducono questa relazione sino alla contemporaneità. Si tratta di variazioni che superano anche i generi e le discipline. Per questo sarà sufficiente pensare all'origine e allo sviluppo della natura morta per comprendere quanto sia importante la rappresentazione di soggetti e tematiche sullo sfondo della presenza di cibi. Nell'ultimo secolo queste tematiche, con le avanguardie storiche e con le neo-avanguardie, hanno subito una vera e propria esplosione soprattutto attraverso le declinazioni della presentazione oltre che della rappresentazione, ed infine nello sviluppo prorompente dei nuovi mezzi espressivi.

Così la fotografia, il cinema, il video, la performance, l'happening, l'installazione e tutte le nuove forme dei linguaggi artistici hanno prodotto una continua e forte presenza della tematica del nutrimento nell'arte contemporanea. Marvin Harris, il grande antropologo americano, nel suo libro "Good to eat. Riddles of Food and Culture", (Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari), non esita ad approfondire la relazione tra nutrimento e pensiero. E di seguito dichiara che "il cibo, per così dire, deve nutrire la mentalità collettiva prima di poter entrare in uno stomaco vuoto", e subito dopo ribaltando l'affermazione e aprendo un'ampia riflessione, scrive "il cibo deve nutrire lo stomaco collettivo prima di poter alimentare la mentalità collettiva". Il focus insiste sui due concetti: il pensiero, o la mentalità collettiva e il nutrimento, o lo stomaco. Lungo tutto il suo processo storico, dalle forme antiche sino all'oggi, il pensiero visivo nelle sue più diverse forme insisterà, ugualmente su questi concetti e li attraverserà con la formula della visione e del desiderio. Si desidera ciò che si vede! La pubblicità conosce bene queste formule della visione e del desiderio. I menù visivi con attraenti fotografie sono il punto d'arrivo di questo genere

Art as food as food as food

Antonio d'Avossa

From the earliest cave drawings of hunting scenes, the relationship between art and food, intended as a basic need for survival, has always been a constant in the history of art. The strength of these relationships is represented by the perfect desire for a collective nourishment which appears, first and foremost, to the sense of sight and then, only after the effort of hunting or fishing and cooking, to the sense of taste. Nevertheless, it must be stressed that there are a number of variations that accompany this relationship to modern times. These are variations that go beyond even genres and disciplines. This is why all you need to do is think about the origin and the development of still life to understand just how important the representation of subjects and themes is on the background of the presence of food. Over the last century these themes, with historical avant-garde and neo avant-garde, have undergone a veritable explosion of presence, particularly through the many facets of presentation as well as representation, and finally in the irrepressible development of new means of expression.

So photography, film, video, performance, happening, installation and all new forms of artistic language have led to a continuous and strong presence of the food theme in contemporary art. In his book "Good to eat. Riddles of Food and Culture", the great American anthropologist Marvin Harris does not hesitate to explore the relationship between thought and nourishment. And he immediately states that "food, so to speak, must nourish the collective mind before it can enter an empty stomach," and immediately afterward, reversing the statement and opening a broad reflection, he writes "food must nourish the collective stomach before it can feed the collective mind." The focus remains in two areas: thought, or the collective mind, and nourishment, or the stomach. Visual thinking in its various forms, throughout its entire historical process and age old forms until present day will also persist in these areas and will come through them with the formula of sight and desire. Whatever we see, we want! The advertising field is very familiar with these formulas of sight and desire. Visual menus with attractive photographs are the culmination of this type of formula which replaces written menus which refer only to the imagery of the dish and which require

in sostituzione dei menù scritti che rinviano solo all'immaginario del piatto e che presumono un pensiero ed una conoscenza più elaborata.

In queste formule si interseca la rappresentazione come presentazione e il cibo come nutrimento immediato, dal consumo veloce e dunque privo di riflessione sulle nostre azioni e sul processo gustativo. Su questo punto nodale, il rapporto tra rappresentazione e presentazione, insisterei, perché solo con le Avanguardie questo nodo viene sciolto. A partire dalla cucina Futurista, passando per la messa in discussione della rappresentazione pittorica di René Magritte, l'arte in tutte le sue varianti ed in tutti i suoi generi si è attrezzata per una vera e propria indistinzione di questi concetti come domini separati. Ce lo ha detto da tempo l'avanguardia! Daniel Spoerri con i suoi *Tableux Piegé*, Andy Warhol con le sue *Campbell Soup*, Piero Manzoni con le sue *Michette Acrome*, George Maciunas con il suo *Identical Lunch* e tanti altri artisti della seconda metà del secolo scorso hanno dichiarato con sicurezza che il cibo e l'arte non individuano confini definiti, ma si producono nel luogo dell'incontro. Un artista in particolare dimostra esemplarmente che questi confini sono estremamente deboli, con una linea di demarcazione praticamente inesistente. Si tratta di Joseph Beuys, il grande maestro della "scultura sociale". E se non basta la sua affermazione: "Esistono contadini che sono artisti e che coltivano patate"... "Se un uomo può provare una cosa reale, se può far sviluppare una cosa di importanza vitale dalla terra, allora lo si deve considerare come un essere creativo in questo campo. E in questo senso lo si deve accettare come un artista", allora proseguiremo con una riflessione sul senso del gusto messo in relazione al senso della vista. Il senso del gusto nell'opera di Beuys è rappresentato dall'immissione estremamente continua ed emblematica di cibi e alimenti veri e propri all'interno delle sue installazioni, vetrine, oggetti, azioni. Ecco allora comparire, fin dai primi anni sessanta, salsicce, pancette, prosciutti, lardo, burro, margarina, cioccolata, zucchero, latte, olio di oliva, vino, miele, pesci e carni secche, e la lista potrebbe continuare. Materiali organici dunque ma sempre e solo simbolici e rinviati ad altro o per l'indispensabilità della sopravvivenza. Questo è il senso del gusto per Joseph Beuys: assicurarsi, attraverso alcuni alimenti/elementi dalla forte potenzialità energetica, la sopravvivenza in situazioni estreme. E' all'unità complessiva e complessa dei sensi che partecipano questi alimenti; una specie di rimessa in discussione della gerarchia dei sensi dunque è a monte di questa pratica.

more elaborate thought and awareness.

In these formulas representation as presentation intersects with the food as immediate, rapidly consumed nourishment, therefore without any reflection on our actions and the taste process. I would emphasize this pivotal point between representation and presentation because this bond is broken only with the Avant-garde. From Futurist cuisine, moving through the questioning of the pictorial representation prepared by René Magritte, art in all its forms and in all its various types has made these areas truly indiscernible as separate domains. The Avant-garde have been telling us that for a long time!

Daniel Spoerri with his "Tableux Piegé", Andy Warhol with his "Campbell Soups", Piero Manzoni with his "Michette Acrome", George Maciunas with his "Identical Lunch" and many other artists from the end of the last century have confidently stated that food and art have no clear boundaries but are produced at the meeting point. One artist in particular provides us with an exemplary demonstration that these boundaries are extremely weak with a virtually non-existent border. It is Joseph Beuys, the great master of "social sculpture". And if this statement he made is not enough: "There are farmers who are artists and who grow potatoes" ... "If a man can experience a real thing, if he can develop a thing of vital importance from the earth, then he must be regarded as a creative in this field. And in this sense, he must be accepted as an artist", then we can continue with reflection on the sense of taste which has always been related to the sense of sight. The sense of taste is represented in Beuys' world by an extremely consistent and emblematic placement of dishes and actual foods within his installations, displays, objects, actions. And so, since the early sixties we have the appearance of sausages, bacon, ham, lard, butter, margarine, chocolate, sugar, milk, olive oil, wine, honey, fish and dried meats, and the list goes on. So organic materials, but always merely symbolic which also refer to something else or for the essentialness of survival. This is Joseph Beuys' take on the sense of taste: to ensure survival in extreme situations through some foods / items with a strong energy potential. These foods participate in the overall combination of the senses; so a sort of questioning of the hierarchy of the senses is at the head of this practice.

*On this subject I would like to quote a letter written by the poet Lorenzo Stecchetti (Olindo Guerrini) to Pellegrino Artusi and recorded by the latter in his *Science in the Kitchen and the Art of Eating Well*: "The human race lasts only*

A questo proposito citerò una lettera scritta dal poeta Lorenzo Stecchetti (Olindo Guerrini) a Pellegrino Artusi e da quest'ultimo riportata nel suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*: “ Il genere umano dura solo perché l'uomo ha l'istinto della conservazione e quello della riproduzione e sente vivissimo il bisogno di soddisfarvi. Alla soddisfazione di un bisogno va sempre unito un piacere e il piacere della conservazione si ha nel senso del gusto e quello della riproduzione nel senso del tatto. Se l'uomo non appetisse e non provasse stimoli sessuali, il genere umano finirebbe subito. Il gusto e il tatto sono dunque i sensi più necessari, anzi indispensabili alla vita dell'individuo e della specie. Gli altri aiutano soltanto e si può vivere ciechi e sordi, ma non senza l'attività funzionale degli organi del gusto.” La riflessione di Stecchetti continua proprio della direzione indicata prima. Egli considera questa gerarchia ingiusta e ne critica l'umana ineguaglianza. “Come è dunque nella scala dei sensi i due più necessari alla vita ed alla sua trasmissione sono reputati più vili? Perché quel che soddisfa gli altri sensi, pittura, musica, ecc., si dice arte, si ritiene cosa nobile, ed ignobile invece quel che soddisfa il gusto? Perché chi gode vedendo un bel quadro o sentendo una bella sinfonia è reputato superiore a chi gode mangiando un'eccellente vivanda? Ci sono dunque tali ineguaglianze anche tra i sensi che chi lavora ha una camicia e chi non lavora ne ha due?”

A queste domande certamente il lavoro di Beuys dà una risposta che, si badi bene, non è una risposta di contrapposizione o di inversione della gerarchia, ma di integrazione. Beuys non dipinge nature morte con alimenti, non distribuisce opere destinate a consumarsi nello stomaco del pubblico dell'arte, non presenta evocativi aromi e profumi, presenta piuttosto gli alimenti nella loro funzione simbolica ed energetica in quanto garantiscono la sopravvivenza dell'uomo e certamente anche dell'arte con il quale identifica la sua creatività. Prova ne è quell'opera-multiplo del 1977 e titolata con profetica visionarietà “Food for Thought”. E' un pensiero che dovrebbe sempre ritornare quando mangiamo e quando guardiamo. Perché se è vero, come è vero, che per fare un hamburger servono 2.400 litri di acqua, facciamo in modo che il nostro pensiero si concentri sull'acqua, come una vera e propria contro-immagine, come suggeriva Beuys.

Non siamo solo quello che mangiamo, siamo anche, se non soprattutto, quello che vediamo, e vedendo pensiamo.

because man has the instinct of preservation and reproduction and because he deeply feels the need to satisfy these instincts. Satisfying a need should always be combined with a pleasure and the pleasure of preservation is found in the sense of taste, whereas the pleasure of reproduction is found in the sense of touch. If man had no desire and did not experience sexual stimuli, the human race would come to an immediate end. Taste and touch are therefore the most necessary, indeed essential senses for the life of the individual and the species. The others only help and one can live blind and deaf, but not without the functional activity of the organs of taste.” Stecchetti's reflection continues precisely in the direction stated above. He considers this hierarchy unfair and criticizes human inequality. “How is it then that on the scale of senses, the two which are most necessary for life and the transmission of life, are deemed most vile? Why is it that those things that satisfy the other senses, painting, music, etc. are called art, are deemed to be something noble, yet those things that satisfy taste are deemed instead to be vile? Why is it that those who enjoy a beautiful painting or symphony are said to be superior to those who enjoy eating an excellent meal? Shall we then admit that the same inequalities exist among the senses as those which exist in a society where one who works has just one shirt whereas one who does not work has two?”

Beuys' work certainly responds to these questions; a response, mind you, which is not in opposition to or reversal of the hierarchy, but rather of integration. Beuys did not paint still life with food, he did not produce works intended for consumption in the stomach of public art, he did not present evocative aromas and flavors, but he instead presented the same foods in their symbolic and energy function in order to ensure that they would be essential to the survival and sustainability of man and certainly of the art with which he identifies his creativity. Proof of this is that multiple work of 1977 which was prophetically entitled “Food for Thought”. It's a thought that should always come to mind when we eat and when we look. Because if it is true (as it is) that 2,400 liters of water are needed to make a hamburger, we make sure to focus our thoughts on water, like a real counter-image, Beuys suggested.

And in conclusion I would like to say: We are not only what we eat, we are also, if not first and foremost, what we see, and in seeing we think.

Accademia di Belle Arti di Brera

*Dipartimenti di Arti Visive e
Progettazione Artistica per l'Impresa*

Professors

Maurizio Arcangeli
Gaetano Bacco
Clara Bonfiglio
Italo Bressan
Tiziano Campi
Walter Cascio
Roberto Casiraghi
Giorgio Cattani
Filippo De Filippi
Luce Delhove
Paola Di Bello
Ignazio Gadaleta
Renato Galbusera
Cristina Galli
Nicole Gravier
Bernardino Luino
Franco Marrocco
Bruno Muzzolini
Sergio Nannicola
Laura Panno
Maximo Pellegrinetti
Antonello Pelliccia
Marco Pellizzola
Stefano Pizzi
Giuseppe Sabatino
Nicola Salvatore
Mena (Filomena Antonia) Stelitano
Simona Uberto

Students

Giulia Battistoni
Giorgia Cavalliere
Samuela Coffetti
Eleonora Corti
Piergiorgio Del Ben
Filippo De Marchi
Antonio Di Biase
Ottavia Fiameni
Alberto Finelli
Michael Gambino
Martina Dolkar Gatti
Antonio Gramegna
Adi Haxhijaj
Elodie Maulucci
Giulia Michielin
Maria Miu
Giulio Pace
Federica Pamio
Loredana Ruvolo
Arjan Shehaj
Julian Soardi
Jiemin Yuan
Long Yugen

Corcoran College of Art + Design

Dipartimento di Belle Arti

Professors

Patricia Autenrieth
Rushern Baker IV
Lisa Blas
Raya Bodnarchuk
Peter Bottger
Georgia Deal
Robert Devers
Lisa Dillin
Janis Goodman
Jeff Huntington
Akemi Maegawa
Sebastian Martorana
J. J. McCracken
Maggie Michael
Jonathan Monaghan
William Newman
Dennis O'Neil
David Page
Alex Peace
Davide Prete
Lynn Sures
Catherine White
Cristian Wicha

Students

Julia Bancroft
Halsey Berryman
Lorenzo Cardim
SooHo Cho
James Cole
Kyrae Cowan
Eliot Hicks
Jeremiah Holland
Rachel Hrbek
Arthur Lee
Armando Lopez-Bircann
Dandan Luo
Katie Macyshyn
Gabriel Mellan
Chloe Rubinstein
Jordan Sanders
Adriana Serrato
Bryana Siobhan Robinson
Cynthia Tidler
Ashley VanGemerren
Travis Wagner
Whitney Waller
Robert Yi
Ji-Sunn Yoon



Rushern Baker IV

Untitled / *Senza titolo*, 2012

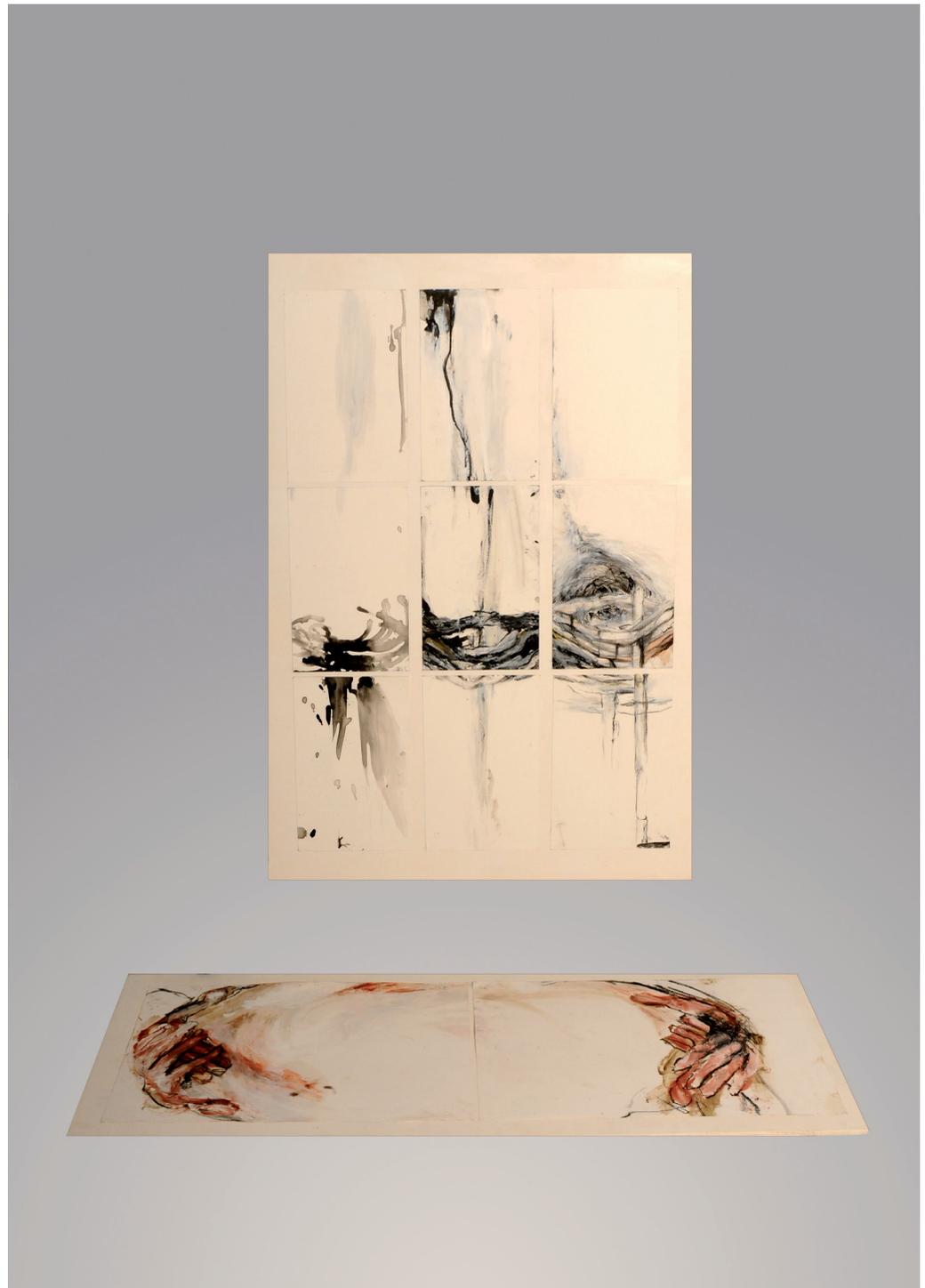
Acrylic and spray-paint on canvas / *Acrilico spray su tela*
30 x 22" (cm 76 x 56)



Julia Mae Bancroft

A fearful desire / Un desiderio terribile, 2013

Raw bird skin, digital prints / *Pelle grezza di uccello, stampa digitale*
Dittico / *Dptyc*
20 x 30" (cm 50 x 76)



Giulia Battistoni

Raccolto / *Harvest*, 2013

Tecnica mista / *Mixed media*

Dittico / *Diptych*

36.64 x 22.06 40.19 x 15.76 (cm 93 x 56 e 102 x 40)



Halsey Wright Berryman

Document Two / *Secondo documento*, 2013

Acrylic on canvas / *Acrilico su tela*
126 x 71" (cm 180 x 320)



Raya Bodnarchuk

Through Time / *Attraverso il tempo*, 2013

Enamel spray paint on BFK Rives paper / *Smalto vernice spray su carta BFK Rives*
18.5 x 22.5" (cm 47 x 57)



Clara Bonfiglio

Piatti / Dishes 2013

Tecnica mista laccato e acrilici: 20 piatti (dimensione singolo piatto: Ø cm. 25), installazione / *Mixed media: acrylic and lacquer*
single dish size: Ø 9.85" (cm 25), installation
35.46 x 177.3" (cm 90 x 450)

Courtesy Galleria Arrivada, Coira