

01

IL MUSEO PRINCIPI GENERALI DI SVILUPPO

IL MUSEO IN CIFRE

500.000 visitatori (72% italiani, 28% stranieri)
4.500 gruppi scolastici
1.200.000 visitatori individuali del sito
 museoscienza.org (fonte Google Analytics)
32.000 fan di Facebook
12.800 follower su Twitter

LA SUPERFICIE

50.000 mq di superficie
33.000 mq coperti
25.000 mq espositivi

OFFERTA CULTURALE

17 sezioni espositive
13 laboratori interattivi
155 percorsi educativi

SERVIZI

7 sale per convegni, eventi, congressi, spettacoli
1 auditorium
250 eventi organizzati
1 negozio - MUST Shop

IL PATRIMONIO

16.700 beni storici
45.000 volumi nella biblioteca
400 metri di archivio
50.000 beni fotografici e audiovisivi

L'ORGANIZZAZIONE

130 dipendenti
90 volontari
180 consiglieri scientifici
1 centro di ricerca per l'educazione informale - CREI©

02

OFFERTA CULTURALE

- 02.1 PROGETTI ESPOSITIVI E I.LAB
- 02.2 PROGRAMMI E ATTIVITÀ EDUCATIVE PER LE SCUOLE
- 02.3 PROGRAMMA CULTURALE PER LE FAMIGLIE E PER GLI ADULTI
- 02.4 PRODOTTI EDITORIALI
- 02.5 MOSTRE TEMPORANEE
- 02.6 LINEE DI RICERCA

02.1

OFFERTA
CULTURALE

PROGETTI ESPOSITIVI E I.LAB

I progetti espositivi e i laboratori interattivi rivestono un ruolo primario rispetto all'offerta culturale del Museo e rispecchiano la sinergia tra patrimonio storico e obiettivi educativi che caratterizza l'anima stessa del Museo. Anche nel corso del 2015 il Museo ha proseguito il proprio impegno per lo sviluppo di nuove esposizioni e nuovi laboratori interattivi, nel quadro della propria programmazione pluriennale e nella cornice del più ampio portato museologico. Le sezioni espositive e i laboratori interattivi affrontano i temi identificati come strategici rispetto alla ricerca, all'innovazione, all'impatto sociale ed economico che producono. L'elaborazione dei contenuti, come l'interpretazione dei temi e delle collezioni e lo sviluppo di strumenti e metodologie mirate all'esperienza di visita, ha come punto di riferimento la centralità del visitatore. L'obiettivo è costruire esperienze significative, capaci di segnare un cambiamento nei fruitori.

L'ideazione, la progettazione e la realizzazione delle sezioni espositive e dei laboratori è svolta dai professionisti interni al Museo, affiancati in alcuni casi da esperti esterni. Le figure professionali che partecipano alla progettazione delle aree espositive e dei laboratori sono molteplici e agiscono in forma integrata attraverso metodi di lavoro di project management. Tipicamente le fasi di lavoro prevedono lo sviluppo dei contenuti scientifici (in collaborazione con i Consigli Scientifici ed eventualmente esperti del settore), la loro interpretazione, la definizione della struttura espositiva, l'identificazione degli strumenti e dei linguaggi che tradurranno i messaggi nelle esposizioni o nei laboratori e, infine, la realizzazione e la comunicazione.

Obiettivo primario è offrire piena fruibilità dei contenuti e dei messaggi attraverso:

- un'interpretazione del patrimonio storico e dei temi in linea con le necessità di fruizione da parte di diversi pubblici;
- una strategia e un'azione educativa specificamente pensata per diverse tipologie di pubblico che mette il visitatore al centro dell'esperienza incoraggiandolo ad assumere il controllo del proprio apprendimento sviluppando identità e valori ed esplorando significati che soddisfano le loro necessità intellettuali ed emotive;
- un approccio all'exhibition design che segue gli standard di fruizione internazionali e tiene in considerazione i contenuti, la collezione del Museo, il tipo di pubblici, presenti e potenziali, tutti integrati in spazi espositivi anche interattivi;
- un ambiente funzionale e confortevole.

OFFERTA CULTURALE

021

#FOODPEOPLE. LA MOSTRA PER CHI HA FAME DI INNOVAZIONE Dal 22 aprile

In occasione di EXPO 2015 il Museo ha realizzato e aperto al pubblico (con una grande open night di inaugurazione il 22 aprile), all'interno dei propri spazi, una nuova esposizione permanente dedicata all'alimentazione.

Le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche dell'ultimo secolo hanno cambiato il modo di produrre, acquistare, preparare e consumare il cibo.

Attraverso questa mostra, temi come la riflessione sul rapporto tra cibo e individuo, le rivoluzioni agricole del XIX e XX secolo, la sistematizzazione dei processi industriali di trasformazione degli alimenti, il cambiamento delle abitudini alimentari nella preparazione e consumazione dei pasti, sono oggetto di studio e permettono al visitatore di comprendere l'importanza che scienza e tecnologia rivestono all'interno del sistema alimentare e nella vita di tutti i giorni.

Anche la complessità di questo sistema è posta al centro dell'esposizione evidenziando le interconnessioni tra le parti che lo costituiscono e i nodi problematici sui quali oggi la ricerca sta cercando di trovare possibili risposte per il futuro dell'alimentazione.

#FOODPEOPLE / ALLESTIMENTO



L'esposizione si articola lungo due percorsi complementari:

- Il primo, diviso in tre sezioni - "Tutti a tavola" sul tema Cibo e Individuo, "Dentro l'industria" dedicato a Cibo e Trasformazione, "A tutto campo" su Cibo e Produzione - è dedicato ad esplorare le attività del sistema alimentare e le innovazioni scientifico-tecnologiche che l'hanno attraversato negli ultimi 150 anni, modificando il nostro modo di produrre, trasformare e consumare cibo.

- Il secondo, Cibo e Futuro, esplora scenari e prospettive sul futuro del cibo a partire da domande che sorgono spontanee in tutti noi e che esperti da diversi settori ci aiuteranno a mettere a fuoco.

In questa grande esposizione protagoniste sono le persone: ciascuno nella sua relazione con il cibo, i professionisti della produzione agroalimentare, ricercatori ed esperti del settore, ragazzi e adulti coinvolti nella progettazione dell'esposizione. Condivisione, cambiamento, relazione e tecnologia sono le chiavi di lettura attraverso cui il Museo legge il tema di Expo 2015.

OFFERTA CULTURALE

02.1

L'area "Tutti a tavola" permette al visitatore di esplorare come nell'ultimo secolo e mezzo sia cambiato il modo di alimentarsi degli italiani e come alcune tecnologie o mutamenti sociali abbiano modificato il tempo dedicato alla preparazione e al consumo del cibo (uso del frullatore o della pentola a pressione, introduzione della fiamma controllata e del frigorifero).

Una postazione video consente di gettare uno sguardo del tutto particolare sul mondo degli adolescenti e la loro relazione con il cibo: frutto del lavoro di co-curationing svolto con un gruppo di ragazzi dell'Istituto Cavalieri di Milano, racconta una loro giornata tipo restituendo il messaggio da loro identificato, ossia l'idea dell'importanza dei contesti e delle situazioni in cui viene consumato il cibo.

La seconda area "Dentro l'industria" esplora il mondo dell'industria e della produzione industriale, permettendo di scoprire cosa si cela dietro a un ambiente che è praticamente sconosciuto al grande pubblico. Il visitatore scopre processi come la catena del freddo, la meccanizzazione, la pastorizzazione, la fermentazione e l'appertizzazione e si rende conto di quanta ricerca stia alla base del lavoro industriale.

La terza area "A tutto campo" introduce al mondo dell'agroalimentare, spesso poco conosciuto o molto idealizzato dal grande pubblico, che ne ha sovente un'immagine bucolica.

Lo scopo è far comprendere quali sono effettivamente le sfide che ci si trova ad affrontare nel mondo dell'agroalimentare e di farlo riflettere sulla specificità di questo tipo di produzione e sulle variabili che la caratterizzano (nutrimento delle piante, lavorazione del suolo, protezione dalle malattie, irrigazione, selezione genetica, meteorologia, mercato e legislazione).

#FOODPEOPLE / ALLESTIMENTO



OFFERTA CULTURALE

02.1

Il secondo percorso è dedicato al futuro dell'alimentazione globale e porta la riflessione sul piano del sistema agro-alimentare complesso, sia dal punto di vista scientifico che ambientale, economico e sociale, in un'ottica multidisciplinare.

Esperti appartenenti a diverse discipline offrono il loro contributo per guidare il visitatore nella comprensione delle sfide che il sistema alimentare sta affrontando, nel campo della gestione sostenibile delle risorse naturali, della salute delle persone e delle città che cambiano.

All'allestimento scenografico di oggetti sia storici che attuali, il Museo affianca strumenti in cui il visitatore è posto al centro della riflessione e ingaggiato a partire dal proprio vissuto quotidiano.

Al termine del percorso, ciascuno può lasciare il suo contributo di domande e riflessioni all'interno di una cabina fotografica in cui scattarsi una foto e lasciare un messaggio sul cibo del futuro.

La creazione dell'area espositiva ha introdotto per la prima volta al Museo un approccio progettuale innovativo basato sulla collaborazione tra staff e gruppi di visitatori specifici, tra cui gli adolescenti e gli adulti, con lo scopo di realizzare insieme alcune parti della mostra. Il coinvolgimento diretto della comunità in tutto il processo - dall'ideazione alla realizzazione di una risorsa museale, con la condi-

visione di scelte e decisioni - è una pratica che negli ultimi anni si sta diffondendo nei musei di tutto il mondo e si chiama co-curating. In particolare, permette di avvicinare e rendere familiare l'istituzione museo ad alcune fasce di pubblico su cui il museo vuole investire, accogliendo in modo partecipato bisogni e necessità. Il co-curating è un modo per:

- promuovere il dialogo, l'espressione creativa e l'apprendimento condiviso dei partecipanti al gruppo di lavoro.
- integrare nelle scelte del Museo le opinioni, gli interessi e i modi di rappresentare le cose della comunità, in questo caso degli adolescenti e degli adulti.

La complessità, ma anche l'aspetto innovativo di queste pratiche partecipative, è nell'accettazione dello spostamento dell'autorità dell'esperto: il curatore del progetto diventa il gruppo di lavoro composto dallo staff del Museo e dai rappresentanti della comunità coinvolta. In #FoodPeople, il co-curating è utilizzato per realizzare l'installazione su "Stili di vita alimentari e salute" con un gruppo di adolescenti e l'area dedicata al "cibo del futuro" con un gruppo eterogeneo di adulti dai 25 ai 70 anni.

#FOODPEOPLE / ALLESTIMENTO



02.1

OFFERTA
CULTURALE

Gli spazi coinvolti dalla nuova esposizione occupano un'area di 730 mq collocata nell'Edificio monumentale del Museo e comprendono anche tre laboratori: **Genetica, Biotecnologie e Alimentazione**.

I tre laboratori sono stati rinnovati sia dal punto di vista tematico che dell'allestimento.

Gli obiettivi del lavoro di riprogettazione sono stati:

- collegare e completare i temi della nuova esposizione permanente con le attività sperimentali nei laboratori;
- raggiungere nuove categorie di pubblico, in particolare i bambini delle prime classi della scuola primaria, gli adolescenti e i cittadini di origine straniera;
- creare un nuovo allestimento per favorire il lavoro in piccoli gruppi, il confronto diretto fra i partecipanti, l'apprendimento cooperativo e rendere centrale l'attività sperimentale.

Per raggiungere questi obiettivi, i laboratori propongono diverse attività e otto nuovi percorsi sperimentali.

I.LAB ALIMENTAZIONE

Alle iniziali quattro aree tematiche – principi nutritivi e stili di vita, cibo e salute, filiera produttiva, trasformazioni degli alimenti – se ne aggiunge una nuova sul gusto, per esplorare le proprietà sensoriali degli alimenti (gusto, odore, sapore, consistenza, aspetto) e il modo in cui influenzano le nostre scelte. Tema trasversale affrontato in tutti i percorsi è il cibo del futuro. In laboratorio sono stati sviluppati inoltre programmi ad hoc per raggiungere nuovi pubblici, in particolare i nuovi cittadini (progetti di interculturalità). L'alimentazione, infatti, intimamente connessa alla quotidianità e alla identità culturale delle persone, rappresenta un terreno ottimale per raggiungere questo tipo di obiettivi.

I.LAB GENETICA

In collegamento con l'esposizione, il laboratorio si propone di sviluppare il tema dell'alimentazione con due argomenti:

- geni e cibo, per comprendere le basi genetiche che hanno permesso la domesticazione, la coltivazione e l'allevamento di piante e animali, discutere sul significato di geneticamente modificato e ragionare sulle scelte nutrizionali che influenzano la nostra vita;
- cibo come risorsa genetica, per riflettere sui fattori che influenzano la qualità, la tipicità e il valore del cibo.

I.LAB BIOTECNOLOGIE

Il laboratorio ha sviluppato percorsi e attività con lo scopo di indagare le biotecnologie, la loro relazione con la nostra quotidianità a partire dal cibo. In particolare sono stati indagati i temi della produzione, conservazione e riciclo degli alimenti in relazione alle biotecnologie e alle loro applicazioni in questi ambiti.

OFFERTA CULTURALE

02.1

#FoodPeople è stato realizzato grazie a un'intensa attività di fundraising e di sviluppo di partnership con aziende, associazioni e istituzioni. Un contributo determinante è venuto da Fondazione Cariplo attraverso il bando "Cultura Sostenibile" del 2013.

Partner istituzionale: Regione Lombardia – Direzione Agricoltura / **Main partner:** Valagro. / **Partner:** BASF Italia, Granarolo, Air Liquide Italia, Sammontana, SDF (Same Deutz-Fahr), Image Line, Netafim. **Con il supporto di:** Yakult, Federazione Anima, Epta, RIELLO / **Partner tecnologico:** Samsung. / **Partner tecnici:** Mapei, H3D System, D'Alesio & Santoro, Design Group Italia, AGF-Agenzia Giornalistica Italiana, ATM **Media Partner:** Wired, Televisionet.tv / **Nell'ambito di:** Expo in città.

In occasione dell'apertura, il Museo ha organizzato uno speciale evento di opening serale a ingresso libero il 22 aprile e un weekend di attività speciali nei laboratori interattivi e di visite guidate all'esposizione (25-26 aprile).

Nel corso dell'anno è stato proposto un programma culturale di incontri e attività per pubblici diversi, con l'obiettivo di approfondire alcuni temi dell'esposizione.

Il programma è stato articolato come segue:

AGGIUNGI UN POSTO A TAVOLA

24 maggio 2015, 28 giugno 2015,

31 ottobre-1 novembre 2015

Con l'obiettivo di favorire processi di inclusione, il Museo ha coinvolto famiglie e cittadini stranieri di Milano nel laboratorio di alimentazione e nell'esplorazione dell'esposizioni del Museo, per elaborare un'efficace offerta culturale che potesse coinvolgere insieme tutti i visitatori, creando un contesto di scambio e confronto fra esigenze e diversità culturali della società contemporanea.

Come si fa colazione nel mondo? Quali gusti e sapori sperimentiamo?

Come si immaginano il cibo del futuro le seconde generazioni? Incontri in laboratorio dedicati al tema cibo e cittadini migranti.

LABALIMENTAZIONE/ ATTIVITÀ



021

OFFERTA
CULTURALE

PRESENTAZIONE LIBRO "ZOLLE. STORIE DI TUBERI, GRAMINACEE E TERRE COLTIVATE" DEL PROF. STEFANO BOCCHI (RAFFAELLA CORTINA EDITORE).

28 ottobre

GENI E CIBO

19 novembre

Incontro con la biologa nutrizionista Elena Dogliotti, ricercatrice della Fondazione Veronesi, per discutere di quali possono essere gli effetti della dieta sulla nostra vita, in termini di qualità e prevenzione e per conoscere in che modo gli alimenti interagiscono con il corpo, le cellule e il genoma.

21-22 novembre

Attività negli i.lab Genetica e Alimentazione per sperimentare come in agricoltura si selezionano i caratteri dei vegetali per determinare le caratteristiche migliori per la crescita e implementare le proprietà nutritive di questi cibi.

NUOVI CIBI

25 novembre

Laboratorio aperto per insegnanti per discutere dei nuovi cibi sulle nostre tavole, parlare di tecnologie innovative e ingredienti aggiunti a cibi noti e discutere di sicurezza alimentare e qualità nutrizionali.

26 novembre

Incontro con la ricercatrice Valeria Margherita Mosca dedicato al foraging, la scienza che studia come riconoscere, raccogliere, preparare e conservare piante spontanee adatte all'alimentazione.

Antica tradizione, nata in tempi di carestia, oggi è riproposta come una strada per conoscere la risorsa cibo e il legame con il territorio.

28-29 novembre

Attività negli i.lab Biotecnologie e Alimentazione per confrontare alimenti nuovi e tradizionali e scoprire il cibo del futuro.

RICERCA SU INTERNET E AGRICOLTURA

15 dicembre

Presentazione di Image Line e Nomisma – Società di studi economici dei risultati della ricerca condotta su "L'utilizzo di internet in agricoltura – Indagine sulle aziende agricole italiane" (a cura di Denis Pantini, Direttore Area Agroalimentare di Nomisma).

OFFERTA CULTURALE

02.1

NUOVA AREA DEDICATA AI MAKER dal 26 settembre

Il mondo complesso, globale, tecnologico e veloce del XXI secolo richiede cittadini che siano "creators, investigators, actors, improvisers, makers, science-oriented, thinkers" in grado di compiere scelte per rispondere alle sfide quotidiane, nella dimensione personale, professionale e sociale. Per questo è necessario sviluppare creatività, capacità di innovazione, pensiero critico e sistematico, imprenditorialità, flessibilità – considerate competenze chiave nella società contemporanea.

Da sempre i musei interpretano e rappresentano questo mondo in divenire e partecipano alla sua costruzione creando esperienze finalizzate a rafforzare le competenze dei cittadini (adulti, bambini, studenti e professionisti) costruendo occasioni di confronto, formazione, scambio a diversi livelli.

Dopo l'apertura della Tinkering Zone (settembre 2014), nel 2015 il Museo amplia la sua offerta con la realizzazione di un'area specifica dedicata al Making e al Design.

Il laboratorio propone attività formative, educative e culturali per diverse tipologie di pubblico.

La metodologia e le attività si basano su tre approcci: il tinkering, il making e il design, intesi come modi per realizzare idee, esplorare il contesto in cui viviamo, indagare, comprendere e utilizzare in modo personale e competente la tecnologia.

Il making, in particolare, è una modalità di lavoro per

TINKERING / AREA MAKER



le persone, con grandi potenzialità per lo sviluppo di competenze del XXI secolo. Il Maker Movement nasce grazie all'introduzione di nuove tecnologie informatiche a basso costo e a nuove filosofie open source di diffusione e condivisione utili alla prototipazione e alla fabbricazione di strumenti e di oggetti a livello non industriale.

Tuttavia, il making proviene da qualcosa di più personale: i makers sono persone interessate all'esplorazione, alla sperimentazione e alla condivisione delle idee, che "smanettono" con la tecnologia per comprenderla e comprenderla meglio. I makers provano, si mettono in gioco (letteralmente), smontano oggetti, sperimentano alternative.

Da questo processo nascono idee nuove che a volte portano ad applicazioni trasferibili al mondo della produzione "reale". Il "principio attivo" che anima i makers non è una novità assoluta, perché il "fai da te" è sempre stato un modo, oltre che un diletto, di soddisfare esigenze personali.

L'avvento di nuove tecnologie ha trasformato il "fai da te" in questa nuova forma. I makers con il loro modo di creare e fare ricerca, oggi, vengono identificati come una risorsa con enormi potenzialità sul piano dello sviluppo sociale ed economico, grazie alla loro capacità di esplorare nuove strade o semplicemente di percorrere in modo "diverso" quelle esistenti.

OFFERTA CULTURALE

02.1

L'idea della nuova area makers del Museo parte dall'analisi di questo contesto e intende raggiungere i seguenti obiettivi generali:

- costruire competenze di base sull'uso di nuove tecnologie open source, tecniche e strumenti di fabbricazione digitale (stampa 3D, arduino, frese, scanner, laser cutter);
- offrire un contesto dove conoscere le nuove filosofie di diffusione e condivisione delle idee che stanno trasformando il mondo della progettazione e della prototipizzazione, sperimentando nuove modalità di lavoro;
- creare opportunità di sviluppo professionale e imprenditoriale grazie all'uso di nuove tecnologie, fornendo nuove opportunità per lo sviluppo economico e sociale;
- favorire in tutti una disposizione verso la scienza e la tecnologia, sviluppando il pensiero creativo e le capacità di innovazione.

TINKERING / AREA MAKER



Con il contributo di: Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia attraverso il bando "Creatività: eventi e luoghi per l'innovazione nella moda e nel design" del 2014 / Con il sostegno di: Comune di Milano

Sponsor: Bayer / Partner tecnici: 3DItaly, Bilocotech, Carlo Ratti Associati, Eco Contract, Fab Totum, Glid, Trotec Laser. / Nell'ambito di: Kids Design Week. Con Uovokids, Boiler corporation e Actant Visuelle.

OFFERTA CULTURALE

02.1

ALLUMINIO dal 6 marzo

Un'esposizione permanente per raccontare l'alluminio che, con tutte le sue leghe, occupa un ruolo di rilievo al Museo.

Non solo perché in poco più di un secolo è passato dall'essere un materiale prezioso e di nicchia ad essere un materiale indispensabile nelle più svariate applicazioni - dall'energia ai trasporti, dalle comunicazioni all'alimentazione -, ma anche perché la collezione Metalli accoglie alcuni degli oggetti più importanti e interessanti del patrimonio del Museo.

Già presente in esposizione dal 1958, l'alluminio rappresentava un materiale d'avanguardia del quale si iniziavano solo in quegli anni a intravedere le importanti prospettive. Oggi la nuova sezione Alluminio racconta di un metallo leggero e infinitamente riciclabile.

In uno sguardo di sistema che vede coinvolti diversi attori in stretto rapporto tra loro, la sezione si concentra su alcune tematiche specifiche della produzione come l'uso delle risorse (materiali ed energia) e la molteplicità delle applicazioni. In particolare vengono indagati il rapporto tra l'alluminio e l'energia, ieri e oggi, con particolare attenzione al tema delle risorse e al ruolo del rottame. Vengono inoltre messi in evidenza i processi e le tecniche che dai semilavorati portano ai prodotti finiti. L'alluminio è durevole, leggero, malleabile, buon conduttore di elettricità e calore, riciclabile all'infinito. La nuova esposizione al Museo mette in evidenza le proprietà e i moltissimi usi, visibili o più

nascosti, di questo metallo e delle sue leghe. Packaging, trasporti, edilizia, costruzioni, industria, prodotti durevoli: in tutti i settori l'alluminio è prezioso. La nuova area permanente racconta una storia italiana, di innovazioni e innovatori, industria e design, energia e materiali, risparmio e riciclo. L'allestimento permette di vedere e toccare l'alluminio nei suoi diversi aspetti, lavorazioni e finiture, apprezzandone la bellezza e la duttilità. Attraverso imponenti oggetti storici, alcuni restaurati per l'occasione, e video realizzati negli impianti di produzione, si scoprono i processi industriali di ieri e oggi e si confrontano la produzione da minerale con quella da rottame.

Main partner CIAL - Consorzio Imballaggi Alluminio con la partecipazione e il contributo di Agnelli Industries, Hydro Aluminium Slim, Laminazione Softile, Continuus-Properti Carcano Antonio, Intals, Radiatori 2000 Hydro Aluminium Metal Products, Metra, Novelis Italia, Sapa Extrusion Ormago, Tubettificio M. Favia, AITAL - Associazione Italiana Trattamenti superficiali Alluminio, Assiral - Associazione Italiana Raffinatori Alluminio, Centroal - Centro Italiano Alluminio.

Il maestro Michelangelo Pistoletto ha partecipato con una lecture all'inaugurazione del 5 marzo.

In occasione dell'apertura il 7-8 marzo, il Museo ha organizzato uno speciale weekend con visite guidate e attività nei laboratori interattivi Chimica e Materiali.

ALLUMINIO / ALLESTIMENTO



OFFERTA CULTURALE

02.1

LUNA ROSSA dal 25 marzo

Il catamarano ad ala rigida AC72 "Luna Rossa", finalista delle regate di selezione degli sfidanti della 34^a America's Cup (San Francisco 2013), viene esposto nel Padiglione Aeronavale del Museo.

L'evento di presentazione del 23 marzo 2015 ha visto come protagonista il grande velista Massimiliano Sirena.

In prestito dal Gruppo Prada, l'oggetto resterà in mostra permanente almeno fino alla fine del 2017.

Dopo il trasferimento dalla base di Cagliari a Milano, il catamarano è stato nuovamente assemblato e, successivamente, sospeso a oltre 5 metri di altezza in modo da consentire l'osservazione e la lettura di ogni particolare dell'imbarcazione dal suolo o dal ballatoio del Padiglione.

Testimonianza dell'eccellenza tecnologica e sportiva italiana nel mondo della vela agonistica, il progetto di Luna Rossa si inserisce nella tradizione di un museo nato per raccontare la modernità, in un'epoca in cui l'Italia si trasformava da paese agricolo a paese industriale.

Il mito della velocità e l'orgoglio delle capacità tecnico industriali nazionali sono sempre stati rappresentati nelle collezioni del Museo anche attraverso oggetti sportivi da record, che appartengono alla memoria di intere generazioni.

LUNA ROSSA / ALLESTIMENTO



Oggi Luna Rossa ci permette di approfondire come è cambiato il mondo sportivo negli ultimi decenni nelle relazioni tra industria, media e società. Questo ibrido tecnologico, risultato della convergenza di saperi e tecnologie aeronautiche e navali, trova la sua naturale casa in una delle aree espositive più amate dal pubblico del Museo e ci invita a scoprire da vicino il ruolo della scienza e della tecnologia nell'eterno desiderio dell'umanità di superare i propri limiti.

OFFERTA CULTURALE

021

INSTALLAZIONE WAME 25 settembre - 15 dicembre

Il Museo ha ospitato i temi proposti da WAME – World access to modern energy realizzando un'installazione dedicata a questo progetto di comunicazione e sensibilizzazione sul tema dell'accesso all'energia moderna da parte dell'intera popolazione mondiale, portato avanti da alcune grandi aziende del settore energetico e da EXPO 2015.

In particolare, il Museo ha ideato una cornice concettuale ed espositiva in cui proporre ai visitatori questi contenuti attraverso due strumenti principali: la possibilità di consultare una selezione dei contenuti del sito web di WAME grazie a una postazione multimediale basata sull'esplorazione di "storie"; un'animazione della durata di circa tre minuti ideata e realizzata ad hoc, in cui è presentato un inquadramento del tema dell'accesso all'energia moderna dal punto di vista storico e concettuale insieme a una descrizione della situazione attuale.

SOTTOMARINO TOTI 7 dicembre 2015

Nel 2015 il Museo ha celebrato i 10 anni dall'arrivo del Toti al Museo. Il 7 dicembre 2005, dopo il trasporto e i conseguenti lavori di allestimento e predisposizione alla visita, il sottomarino è stato aperto al pubblico. Per questa ricorrenza è stata rivista completamente l'esposizione fotografica che racconta il suo viaggio dal porto di Augusta (SR) fino a Milano e la sua musealizzazione. Sono stati rinnovati sia i contenuti che gli apparati espositivi con l'obiettivo di creare un'area omogenea di valorizzazione dell'oggetto. Nella parte superiore del Padiglione Ferroviario, lungo il lato antistante il sottomarino, è stata realizzata una galleria fotografica con una serie di grandi immagini sulla storia dell'oggetto, dalla costruzione iniziata nel 1965, fino all'arrivo al Museo. Nella parte inferiore è stata realizzata una nuova esposizione fotografica che racconta, in cinque momenti salienti, il contesto storico del Toti, dalla fine della Seconda Guerra Mondiale fino alla caduta del Muro di Berlino e alla distensione tra il blocco orientale e quello occidentale che ha portato successivamente a un diverso impiego del sottomarino e alla sua dismissione. La nuova esposizione consente in questo modo al visitatore di avere una lettura completa dell'oggetto.

SOTTOMARINO TOTI/ALLESTIMENTO



02.1

OFFERTA
CULTURALE**MODELLO DI PANTHEON DI GEORGES CHEDANNE**
29 ottobre 2015

Il recupero dell'imponente modello in gesso, per il quale si è lavorato dal 2013 al 2015, ha costituito un progetto pilota per sperimentare una nuova modalità di collaborazione tra il Museo, un gruppo di restauratori in residence (Ilaria Perticucci e Marianna Cappellina) e gli Istituti di Alta Formazione.

Il modello, che ora può essere nuovamente ammirato dai visitatori del Museo, troverà posto nella nuova esposizione dedicata a Leonardo da Vinci prevista nel 2019 in occasione del quinto centenario della morte di Leonardo da Vinci.

MODELLI LEONARDESCHI

A dimostrazione dell'impegno del Museo nello sviluppo del progetto museologico e museografico della nuova Galleria dedicata a Leonardo da Vinci (vedasi il paragrafo sottostante **PROGETTAZIONI – NEL SEGNO DI LEONARDO**), il Museo ha realizzato un'area espositiva dedicata a raccontare il lavoro "dietro le quinte". Alcuni dei grandi modelli della collezione leonardesca restaurati nel corso degli anni sono stati scelti per dare evidenza del work in progress che coinvolge il Museo da anni, offrendo al contempo lo spunto per comunicare ai visitatori il nuovo taglio del grande progetto dedicato a Leonardo. Nel 2015 i modelli esposti sono stati: Garzatrice (inv. 6625) e Ventilatore idraulico (inv. 6664).

MODELLO DI PANTHEON / GEORGES CHEDANNE



021

OFFERTA
CULTURALE

PROGETTAZIONI

NEL SEGNO DI LEONARDO**Museo e comunità per una nuova visione condivisa**

Nel 2019 ricorre il cinquecentenario della morte di Leonardo da Vinci, che sarà ricordato con celebrazioni ufficiali in tutto il Paese. Un evento di particolare rilevanza per la città di Milano e tutto il territorio lombardo che, in questo frangente, saranno chiamati a distinguersi per il loro contributo.

Queste celebrazioni rivestono un significato ancora più unico per il Museo, inaugurato nel 1953 proprio con una grande mostra dedicata a Leonardo in occasione del quinto centenario della nascita.

Da quel momento, la figura di Leonardo ha costituito un elemento fondante dell'identità e della missione del Museo, come emblema dell'unità delle culture e della stretta relazione tra arte, scienza e tecnologia e ancora oggi riveste un'importanza strategica ed è al centro della nuova riflessione identitaria intrapresa negli ultimi anni dall'istituzione.

Il Progetto "Nel segno di Leonardo" ha ricevuto un finanziamento da parte di Fondazione Cariplo alla fine del 2015. Con esso, il Museo intende sviluppare le fasi di ricerca, valutazione e progettazione preliminari al ripensamento e al riallestimento della storica Galleria Leonardo che dovrà aprire al pubblico il 10 maggio 2019 e avere la stessa forza innovativa che nel 1953 le aveva dato vita.

Con i suoi 60 anni di storia, la Galleria Leonardo rappresenta un'icona, un simbolo e un affetto per i

cittadini di Milano e della Lombardia e un riferimento nel mondo rispetto all'opera di Leonardo ingegnere e tecnologo. Espone in questo momento circa trentacinque modelli storici, corredati da didascalie e ingrandimenti dei disegni vinciani, per permettere ai visitatori il confronto tra il modello e la sua fonte. Ieri come oggi la Galleria è il cuore pulsante del Museo, tappa imprescindibile per i visitatori italiani e stranieri.

Il Museo possiede la più importante collezione di modelli realizzati tra il 1952 il 1956 da un gruppo di studiosi grazie a un complesso lavoro di interpretazione dei disegni di Leonardo da Vinci.

È costituita da circa 130 modelli che si collegano ai diversi campi di studio di Leonardo, dal volo all'ingegneria militare, dall'architettura alle macchine da lavoro. L'eccellenza dei modelli risiede non solo nel loro contributo alla comprensione dei disegni di Leonardo ma anche, dopo 60 anni, dal loro significato artistico e museologico.

Il Progetto museologico del nuovo allestimento dell'Esposizione vuole raccontare la vita e l'opera di Leonardo interpretandone la sua contemporaneità con una visione originale e coerente con le interpretazioni più recenti della storiografia leonardesca, ponendo l'accento su due aspetti fondamentali del lavoro di Leonardo: la sua curiosità e la capacità di osservare e interpretare la natura insieme all'atten-

zione al lavoro dei suoi contemporanei con cui è in continuo dialogo.

Si tratta di una progettazione che deve tenere in considerazione una molteplicità di fronti, tra cui:

- la dimensione di fondamento identitario del Museo che oggi rinnova la sua potenza traducendosi in una visione distintiva rispetto alla direzione scientifica dell'istituzione;
- la volontà del Museo, come da missione, di divulgazione del valore scientifico dell'opera di Leonardo nella storia e in relazione alla contemporaneità, anche in vista delle celebrazioni vinciane previste per il 2019;
- il potenziale che il Museo riconosce al tema di connettere locale e globale ponendosi come punto di contatto tra culture diverse;
- la stretta relazione con la città e il territorio.