

Aterraterra

Portfolio

**Fabio
Aranzulla & Luca
Cinquemani**



Photo credits Dominique Koch

Aterraterra

Fondato a Palermo nel 2020 da Fabio Aranzulla e Luca Cinquemani, Aterraterra è un duo che lavora in modo multidisciplinare intersecando pratiche artistiche, agricole e di attivismo. La ricerca di Aterraterra si interroga sulla possibilità di un'agricoltura e di una food culture critiche nei confronti delle forme di oppressione e consapevoli del proprio antropocentrismo. I progetti artistici di Aterraterra affrontano questioni relative alle alleanze multispecie, alle prospettive post-agricole e post-linguistiche, al foraging e al limite culturale - sempre mobile - del concetto di commestibilità. Il duo indaga inoltre il difficult heritage delle piante alimentari, il rapporto tra istituzioni culturali e forme di vita non umane e le conseguenze dei cambiamenti climatici.

Contatto
IG @aterraterra
M aterraterra.info@gmail.com
W aterraterra.it

T 3334750124 Fabio
3496479207 Luca

Fabio Aranzulla & Luca Cinquemani

Fabio Aranzulla è artista, ricercatore e agricoltore. Si è laureato nel 2017 in storia dell'arte e sociologia a Dresda prima di studiare fotografia e arte alla Bauhaus Weimar e all'Academy of Fine Arts a Leipzig. Ha partecipato a varie mostre in Germania e in Italia.

Luca Cinquemani è artista, filosofo e agricoltore. Ha studiato tra Palermo e Düsseldorf conseguendo un dottorato di ricerca in Studi Culturali Europei. Ha pubblicato diversi saggi e un libro sul concetto di forma di vita.



Photo credits Valeria Monti

Foodscapes

5

2024

Le nostre tasting sessions sono spesso un invito a mettere in discussione e ripensare collettivamente definizioni linguistiche e narrazioni sulle piante attraverso momenti di assaggio che propongono nuovi racconti di un luogo e nuove possibilità di relazionarsi con le forme di vita che lo abitano. Accettando l'invito di Alexandra Baumgartner e Amelie Schüle, ci siamo immersi, nel corso di una breve residenza, nelle aree verdi che crescono a Bienne e dintorni. Per questa tasting session, ci siamo concentrati sulle narrazioni intorno alle piante definite "invasive" che crescono in quest'area della Svizzera e sui limiti culturali - sempre mobili e culturalmente determinati - di ciò che è considerato commestibile e non commestibile. La tasting session ha posto al centro sapori complessi ma spesso trascurati o definiti semplicemente "amari", "astringenti" o "acidi". Questo focus sulla complessità gustativa di una pianta - fino a quel momento considerata "erbaccia" non edibile o "specie invasiva" - apre alle possibilità di attivare con essa relazioni non previste da queste espressioni e ci fa riflettere su alcune narrazioni e definizioni, spesso impercettibilmente portatrici di concetti razzisti e discriminatori. Il momento dell'assaggio, riattivando aree dello spettro dei sapori e delle consistenze poco considerate o disimparate, diventa quindi un dispositivo in grado di stimolare riflessioni critiche sul linguaggio. L'esperienza e la discussione che è scaturita nel corso della tasting session ha portato le partecipanti a chiedersi collettivamente: che sapore avrà il futuro se cominciamo a mettere in discussione la nostra concezione di "commestibile" e proviamo ad abbandonare il linguaggio che usiamo per definire le piante?

Foodscapes 5 è stato parte del public program della mostra "How like a leaf I am" di Alexandra Baumgartner al Photoforum Pasquart, Biel



Photo credits Daria Samoylova

Food Performance



Photo credits Daria Samoylova

Photoforum Pasquart Biel Bienne



Photo credits Daria Samoylova



Photo credits Daria Samoylova



Photo credits Daria Samoylova



Photo credits Daria Samoylova



Photo credits Daria Samoylova



Photo credits Daria Samoylova

Someone told us a story about nature and purity

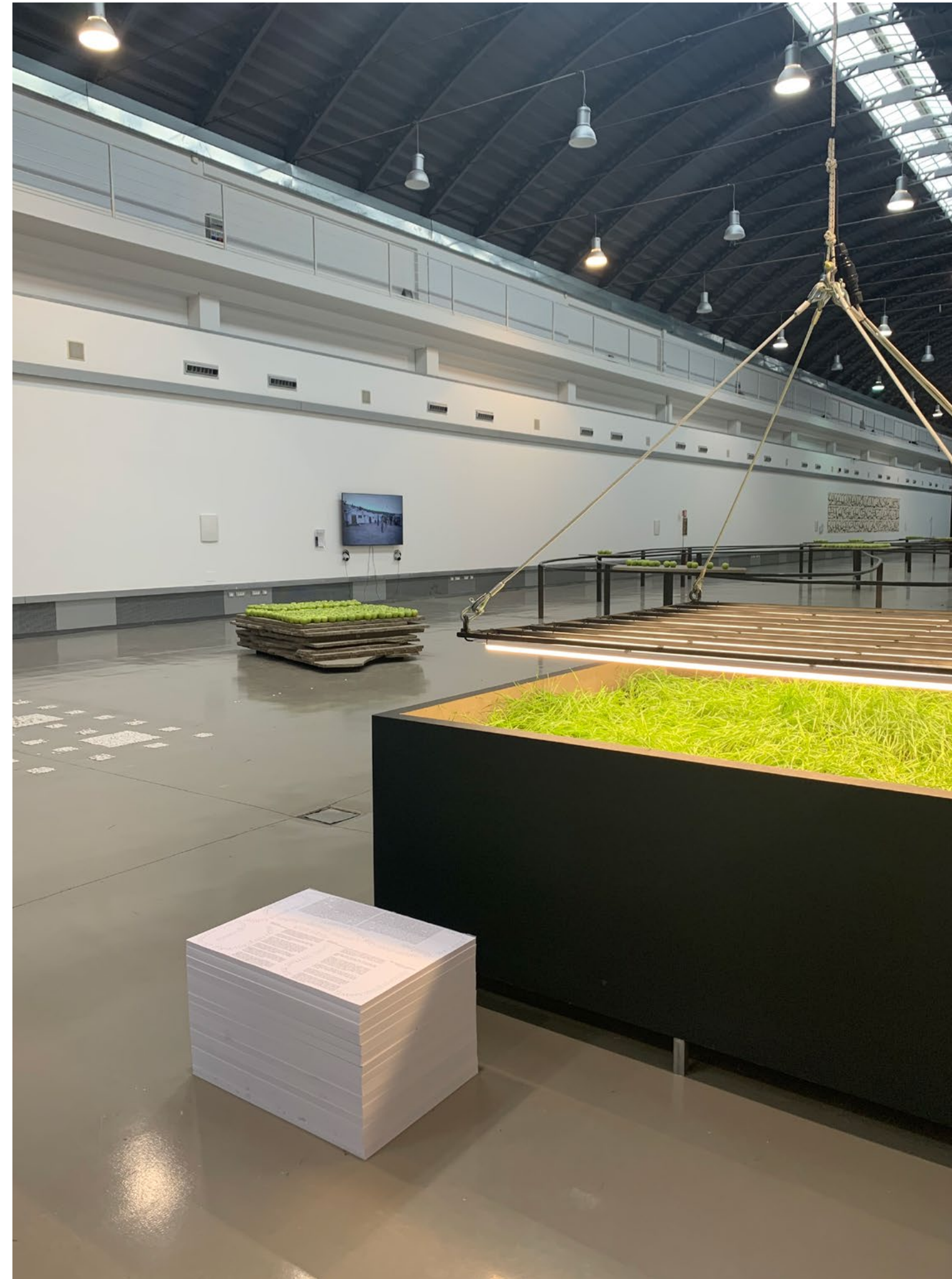
2022

Someone told us a story about nature and purity è un lavoro che propone di ripensare le narrazioni umane intorno alle piante alimentari e i concetti di “natura” e “purezza” e mostra la relazione antropocentrica che costruiamo con esse. Il lavoro è un esperimento di coltivazione che ha dato vita, all'interno dello spazio espositivo, a una comunità di grani di diverse e note varietà italiane, mescolandole casualmente e aprendo in tal modo il processo all'imprevedibilità attraverso la possibilità di ibridazione non controllata fra di esse. Destabilizzando e rompendo i tratti distintivi delle varietà di partenza, il lavoro mette in crisi la cosiddetta “purezza varietale”, che viene spesso narrata come “naturale” nonostante essa, insieme al concetto di staticità delle piante, non si trovi mai in quello che noi definiamo “natura”. La rottura della purezza delle varietà “antiche” è anche un gesto che tocca in modo critico la loro storia in quanto questi grani sono legati a un passato difficile. Essi, infatti, non sono affatto “antichi” in quanto furono sviluppati durante il fascismo e posti per lungo tempo al centro di narrazioni identitarie e nazionaliste. Il lavoro tenta dunque un'apertura all'imprevedibilità del processo di coltivazione, mette in discussione le narrazioni di ciò che percepiamo e definiamo come “natura”, “purezza”, “pianta alimentare” e ci porta anche a riflettere sulle tracce di un passato, quello fascista e coloniale, che riemergono nell'agricoltura e nella cultura alimentare. Someone told us a story about nature and purity è un esperimento, un tentativo forse impossibile di perdita del controllo sulle piante alimentari, un'apertura al fallimento (umano) dello stesso processo.



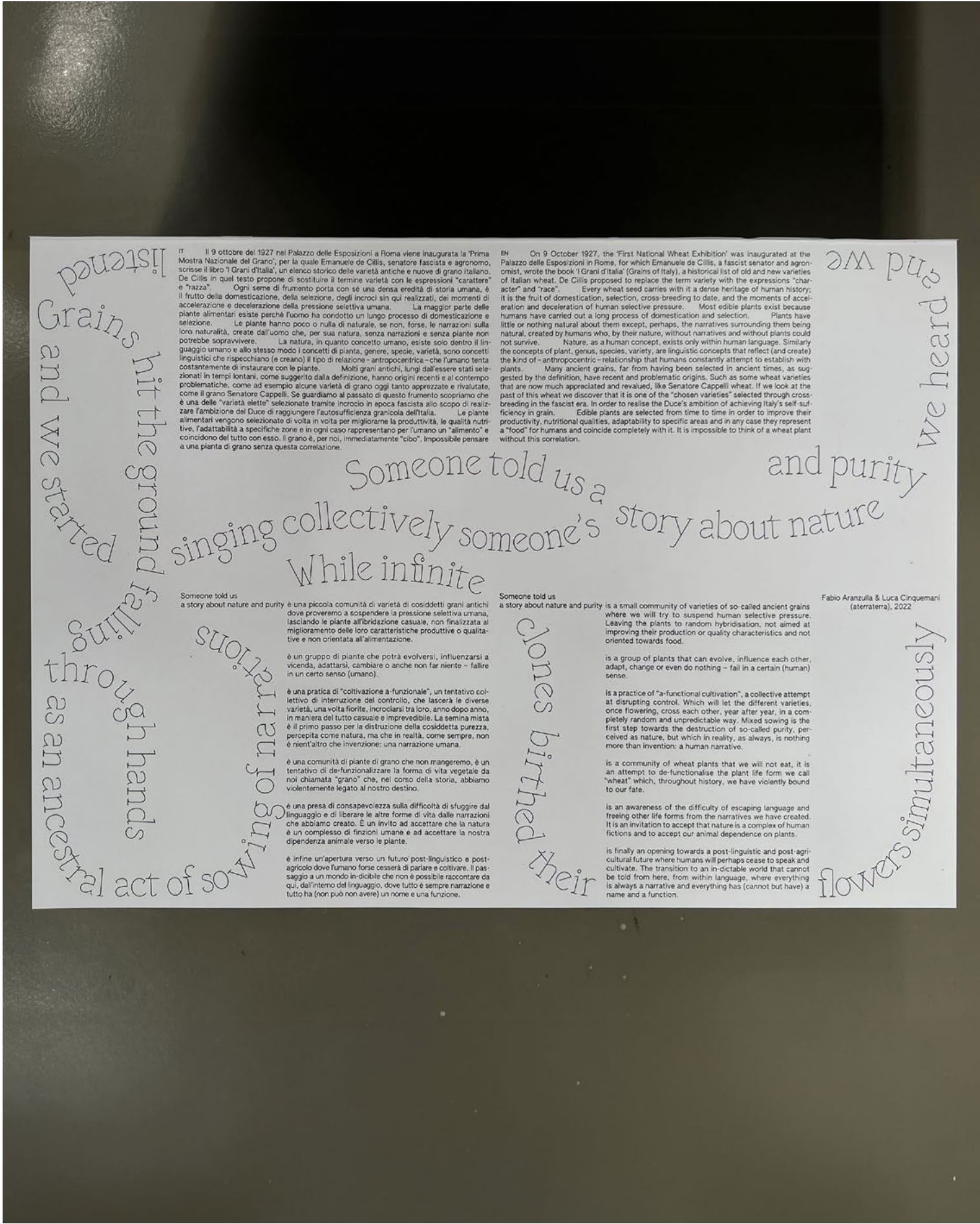
Installazione

Fondazione Merz, ZACentrale





Credits Clémentine Roy



Manifesto “Someone told us a story about nature and purity”, design by Carla Selva & Paul Zech

Ecosistemi connessi. Museo e comunità postvarietale

2025

In tal senso il progetto considera l'agricoltura, per lo meno nelle sue forme più diffuse, come un processo di semplificazione e riduzione degli ecosistemi naturali fondato su pratiche di controllo e disciplina sulle piante alimentari e le altre forme di vita. Nel corso del 2025 un programma pubblico di incontri, a cura di Valentina Bruschi e Aterratterra, coinvolgerà istituzioni come l'Accademia di Belle Arti di Palermo, l'Orto Botanico dell'Università degli Studi di Palermo e researcher di diverse discipline per confrontarsi sui temi del progetto, moltiplicando le occasioni di dibattito e di diffusione. Alla fine del ciclo di crescita delle piante, ci sarà un momento di raccolto collettivo, una performance culinaria e un incontro dedicato alla distribuzione dei semi della comunità post-varietale. Successivamente, si darà avvio a una campagna di sensibilizzazione attraverso pubblicità, social network e affissioni pubbliche. Nel 2025 il progetto si concluderà con la presentazione dell'opera-dispositivo al pubblico.

Il progetto prevede tra il 2024 e il 2025 la realizzazione di una serie di interventi focalizzati sulle relazioni interspecie, sul rapporto tra umano e piante alimentari, sulle prospettive post-agricole e post-linguistiche e sull'idea del Museo come parte dell'ecosistema. Nell'area del Colle di San Pietro, dove sorge il Museo, nel corso dei prossimi mesi, verranno coltivate insieme diverse varietà di pomodoro sia addomesticate, sia selvatiche, con tratti di resistenza ai cambiamenti climatici. Si tratta di una comunità post-varietale che prevede un processo di impollinazione e ibridazione casuale e non controllato dall'umano, che si trasformerà nel corso del tempo e in relazione con le diverse specie di insetti e le altre forme di vita che popolano l'area. All'interno delle "comunità post-varietali", grazie all'impollinazione non controllata, appariranno di anno in anno piante e frutti con forme e caratteristiche imprevedibili e allo stesso tempo sempre più capaci di adattarsi alle condizioni climatiche del luogo di crescita. Il concetto di "comunità post-varietale" di Aterratterra mette in crisi la purezza delle singole varietà selezionate dall'azione umana/agricola, affidando all'ibridazione la decostruzione dei loro tratti distintivi. Ciò consente di immaginare e sperimentare alternative alla loro categorizzazione e apre riflessioni sulle possibilità di ripensare il futuro del rapporto tra umano e piante in una direzione post-agricola.

Installazione, Fotografia, Soundpiece, Manifesto

Museo Civico di Castelbuono



Pomodori selvatici

The Edible Institute

2024-ongoing

The Edible Institute è il primo intervento di un progetto artistico che trasformerà il giardino dell'Istituto Svizzero di Roma in aree coltivate con ortaggi e specie selvatiche commestibili, che verranno utilizzate nella cucina dell'Istituto. Le zone edibili create dal Aterraterra estendono la commestibilità del giardino, già ricco di alberi da frutto e altre specie commestibili, in linea con il progetto originario del '900. Il progetto considera l'Istituto come un ecosistema complesso in cui l'edibilità deriva dalle relazioni tra umani, piante e altre forme di vita. The Edible Institute riapre il giardino a forme di coltivazione e di foraging in cui riemergono nuovi usi accanto a quello attuale, e attiva forme di autoconsumo che coinvolgono il gusto e la cucina, intercettando e rendendo immediatamente percepibile, per le comunità umane che lavorano, vivono e mangiano nell'istituzione, il rapporto trofico/metabolico che lega gli umani e le piante. Innescando questi processi, il progetto rende "commestibile l'Istituto Svizzero", attraverso pratiche di coltivazione e di alimentazione più sostenibili. The Edible Institute è inoltre un progetto sperimentale in cui sono state scelte da Aterraterra comunità vegetali – selvatiche e coltivate – con caratteristiche di adattabilità e resistenza alle condizioni estreme connesse ai cambiamenti climatici, ma anche piante connesse a un passato problematico, per esempio legato a storie coloniali. Alcune di queste specie provengono da semi che fanno parte della Critical Seed Library, progetto transnazionale lanciato da Aterraterra che include diverse seed saving realities operanti in varie parti del mondo. Il progetto è altresì concepito come attivatore e catalizzatore di discussioni, riflessioni ed incontri intorno ai temi sollevati dalla creazione delle aree edibili. Ne è un esempio l'evento di inaugurazione del progetto che ha avuto la forma di talk e tasting session intorno alle zone edibili dell'Istituto con diversi speaker invitati: la designer Eliza Collin, l'etnobiologo Andrea Pieroni e la piattaforma sperimentale Toccia! Cucina e Comunità.



Photo credits Aterraterra

Installazione



Photo credits Aterraterra

Istituto Svizzero Roma



Photo credits Aterraterra



Photo credits Matias Biglieri

Multispecies Manifesto

2024

Un manifesto che racconta il fallimento di un tentativo concreto di creazione di un collettivo interspecie tra esseri umani e altre forme viventi e non viventi. La posizione predominante e antropocentrica dell’umano, l’impossibilità di non mediare il processo con il linguaggio verbale, la difficoltà degli umani coinvolti nel perdere il controllo del processo stesso (che si traduce nell’impossibilità di un processo non controllato o di raggiungere un regime di controllo diffuso tra gli esseri umani e non umani), mostrano che l’idea del collettivo interspecie rimane una chimera teorica che esiste solo come come concetto linguistico e specificamente umano.

INTERSPECIES COLLECTIVE'S MANIFESTO

From the hybrid Control Collectives to the Expanded Transpecies Common

1.

Il collettivo interspecie è un'area di sperimentazione relazionale tra membri umani e non umani che ha inizio con una narrazione umana di un collettivo interspecie e avanza verso direzioni unpredictable a controllo collettivo umano-non umano.

2.

Il collettivo è composto da diverse forme di vita e da elementi che tradizionalmente definiamo „esseri non viventi“. Fanno parte della rete piante, funghi, pietre, batteri, animali, virus e le relazioni tra essi: da quelle più evidenti alle forme di interazione più nascoste.

3.

L'idea del collettivo interspecie è un' idea umana e ciò influenza, nella prima fase della sperimentazione, la forma e le relazioni del collettivo in senso nettamente antropocentrico.

4.

Il collettivo interspecie è una un b inju forma transizionale che parte dal pieno controllo umano al di la della soglia di controllo verso il vero e proprio collettivo interspecie a controllo ibrido (umano-non umano) la cui forma non è immaginabile né descrivibile.

5.

Nella fase a controllo ibrido, la componente umana, consapevole della sua posizione gerarchica e antropocentrica, abbandona il controllo della rete stessa, che sarà prerogativa di tutti i membri e non solo di quelli umani.

6.

La fase a controllo ibrido potrebbe non presentare nessuna attività che in senso umano verrebbe chiamata "controllo". Quindi anche l'idea umana di controllo ibrido potrebbe collassare in favore di stati di relazione non pensabili dall'umano.

7.

La narrabilità umano/umano della fase ibrida sarà limitata e potrebbe essere affidata a report contenenti codici misti o altre componenti che l'umano potrebbe non percepire affatto o decodificare come "rumori", "silenzi", "disturbi".

8.

La soglia del passaggio dalla fase a controllo umano a quella a controllo ibrido sarà caratterizzata da una caduta del linguaggio verbale all'interno del collettivo e le

form is neither imaginable nor describable.

5.

In the hybrid control phase, the human component, aware of its hierarchical and anthropocentric position, abandons control of the network itself, which will be the prerogative of all members and not just the human ones.

6.

The hybrid control phase may not present any activity that in the human sense would be called 'control'. This even the human idea of hybrid control may collapse in favour of states of relationships not conceivable by humans.

7.

The human/human narratibility of the hybrid phase will be limited and may be relied upon to report mixed codes or other components that the human may not perceive at all or decode as 'noises', 'silences', 'disturbances'.

8.

The threshold of the transition from the human-controlled phase to the hybrid-controlled phase will be characterised by a collapse of verbal language within the collective and categories such as

'species', 'life form', 'human', etc., will have no power in the composition of the states of relationships between the members, most of whom, bacteria, plants, fungi, etc., will or will not perceive verbal language simply for what it physically is: sound waves.

9.

The beginning of the hybrid phase thus marks the transition to non-anthropocentric states of relationship that cannot be communicated in verbal language.

10.

The third phase of the interspecies collective - Expanded transpecies common (ETC) - will be characterised by an increasingly radical rearrangement of the states of relationships between life forms and, above all, by a reticular convergence of different existing interspecies collectives into a large transspecific network where the human will gradually lose the trait of verbal language - which has become useless - and become something that, prior to this phase, is impossible to imagine.

11.

A drastic reduction of the human population that will die in the course of the reshaping of the relationship states with bacteria, fungi, plants, animals and viruses cannot be excluded in the ETC phase.

12.

The transitional character of the interspecies collective, which includes a human activation phase (HAP), a human-non-human hybrid control phase (HCP) and an expansive phase that will lead to the Expanded Transpecies Common, does not have a linear and progressive character except in its first phases necessary for its activation. Its direction, once formed, cannot be thought of, described or directed. The schematic and linear simplification only serves now in the preparatory phase described in this Manifesto and in the human-controlled phase to stimulate and prepare other humans for the activation of different interspecies collectives.

13.

The interspecies collective, once formed, will see this manifesto for what it is: a possible source of food and energy to decompose and absorb.

Not From Here: Plant Migrations and Human Narratives

2024

Il workshop ha indagato questioni relative alle migrazioni di piante coltivate e selvatiche, insieme alle storie e alle pratiche umane che le accompagnano e il loro rapporto con questioni come il razzismo e l'emarginazione. Durante il workshop sono stati messi in discussione termini come "locale", "indigeno", "endemico", "alloctono", "invasivo" ed "esotico", concetti frequentemente riferiti a piante alimentari che spesso rafforzano stereotipi razziali. E' stato anche approfondito il modo in cui le piante e il cibo possono evocare connessioni personali con le migrazioni e come moltissime specie commestibili parte delle diverse tradizioni culinarie e dunque percepite e narrate come locali, provengano in realtà da altre parti del mondo. Una parte del workshop è stata dedicata ad esperimenti ed esercizi gustativi finalizzati a problematizzare definizioni linguistiche che usiamo nel descrivere piante e sapori e che sono solo apparentemente neutre.

Parte del programma della mostra *There is no there there*, curata da Gürsoy Doğtaş e Susanne Pfeffer al Museo d'arte moderna di Francoforte.

Workshop

Un esercizio gustativo ha riguardato in particolare il concetto di "sapore esotico" di cui sono stati discussi gli aspetti fortemente problematici. Attraverso vari esempi abbiamo infine dimostrato come il concetto di "pianta nativa" e "non nativa" non solo sia fortemente problematico, ma spesso non più scientificamente sostenibile.

Museum für Moderne Kunst, Francoforte



Photo credits Simon Gilmer



Photo credits Simon Gilmer



Photo credits Simon Gilmer

Edible histories: food plants and their complex heritage

2024

Il workshop ha toccato i temi del complex heritage delle piante alimentari, con particolare riferimento al passato coloniale e il foraging come pratica di resistenza e fonte di cibo che non presuppone sfruttamento di suolo e risorse idriche. Le persone presenti al workshop sono state invitate a raccontare storie di complex heritage e di foraging e a partire dai contributi è sorta una discussione su migrazioni e piante alimentari, foraging e minoranze nella storia, colonialità ed esotismo nel linguaggio comune e in quello specialistico/scientifico della botanica. Il workshop è proseguito attraverso una passeggiata di foraging urbano nel giardino di Spore Initiative e nelle aree adiacenti. Le numerose piante edibili raccolte sono poi state assaggiate collettivamente ed è stato condotto un primo esercizio gustativo per mostrare la difficoltà del linguaggio che comunemente usiamo nel tradurre i sapori e le consistenze di piante normalmente assenti o poco integrate nelle nostre pratiche alimentari quotidiane.

Workshop e Tasting session, Spore Initiative, Berlino



Photo credits Mikhail Lylov

Workshop

Spore Initiative, Berlino



Photo credits Mikhail Lylov

Photo credits Mikhail Lylov



Photo credits Mikhail Lylov

Artistic Projects

2024/2025
Ecosistemi Connessi. Museo e comunità Post-Varietali, Museo Civico di Castelbuono, a cura di Maria Rosa Sossai, sostenuto dal PAC2024 - Piano per l’Arte Contemporanea, promosso dalla Direzione Generale Creatività Contemporanea del Ministero della Cultura.

2024
The Edible Institute, Istituto Svizzero, Roma (progetto a lungo termine iniziato in ottobre 2024).

2024
Foodscape 5, Photoforum Pasquart, Biel-Bienne.

2024
Hybridising Scentscapes, installazione permanente nel giardino del Design Museum in collaborazione con Eliza Collin, Design Museum, Londra.

2024
Tasting Session - Foodscapes 4, food performance parte della mostra Ersilia. Praticare l’altrove curata da Alice Labor e Ginevra Ludovici, MACTE, Museo di Arte Contemporanea di Termoli.

2024
Postvarietal Community #2, installazione per la mostra Postnatural Gardening curata da Alice Labor e Institute for Postnatural Studies, MUSE, Museo delle Scienze,Trento.

2024
Nas(coste). Esplorazioni edibili di aree costali marginali, tasting session in collaborazione con Tucia! Cucina e Comunità e Convivi acquatici, Palermo.

2023
Contributo audio per il podcast Ersilia, curato da Alice Labor e Ginevra Ludovici e prodotto da MACTE, Museo di Arte Contemporanea di Termoli.

2023
Tasting session per WET ZONES Kitchen activation di Eliza Collin, nell’ambito di Between Land and Sea Festival di Fondazione Studio Rizoma, Foce del fiume Oreto, Palermo.

2023
Food Performance per Tafelmusik, progetto collaborativo con Tobias Maria Koch, Istituto Svizzero, Roma.

2023
Dote Garden: creation of a collective garden of stories per Dote Festival program, realizzato tra Amsterdam, Palermo e Beirut.

2022
Someone told us a story about nature and purity, Installazione per la mostra Ordo naturalis, ordo artificialis, curata da Beatrice Merz e Agata Polizzi, ZACentrale, Fondazione Merz, Palermo.

2022
School of Water Scarcity: progetto collettivo co-organizzato da Fondazione Studio Rizoma, Aterratterra e Collettivo Epidemia, Tunisia-Sicilia.

2021
Residenza artistica nell’ambito del programma di residenze Vanessa Cardui curato da Maria Rosa Sossai, Collesano.

2020
Multispecies Manifesto.

Workshops

2024
Not From Here: Plant Migrations and Human Narratives, parte del programma della mostra There is no there there, curata da Gürsoy Doğtaş e Susanne Pfeffer, MMK Museum für Moderne Kunst, Francoforte.

2024
Edible histories: food plants and their complex heritage, workshop e tasting session, Spore Initiative, Berlino.

2023
Borago, workshop su foraging urbano per Earth Day Palermo, Cantieri Culturali alla Zisa, Palermo.

2023
Hypothetical foraging, workshop and tasting session at Foce del fiume Oreto, Costa Sud Festival by Meeraqui, Palermo. Foraging at Monte Pellegrino, workshop per le students del Department of Architecture, ETH Zurich.

2022
Speakers per Sovranità dei semi: solo un sogno?, workshop di Agroecology Europe, in collaborazione con Scuola di agroecologia di Valdibella e Schola Campesina, Camporeale.

2022
RI-conoscere, workshop per Room to Bloom, curato da Marcela Caldas, Fondazione Studio Rizoma, Parco della Favorita Palermo.

2022
Nature as narration, workshop per il programma educativo transnazionale I team, Relais Culture Europe, curato da Giulia Crisci, Sarah Clement, and Pascal Brunet, Parco della Favorita, Palermo.

Teaching

2024
Online consultation for Organismo | Art in Applied Ecologies, a shared initiative between TBA21–Academy and Museo Nacional Thyssen-Bornemisza, case study: Suq Centeno.

2022
Visiting professors for the Summer School Counter/Production, curated by Daria Filardo, Stefania Galegati, and Davide Ricco, Palermo.

Lectures, talks, public conversations

2024

Ways of Instituting and Artistic Practices, conversazione con Viviana Checchia e Valerio Del Baglivo, Unidee Residency Program, Cittadellarte, Fondazione Pistoletto.

2024

The Edible Istitute Launch Event. Talk e tasting sessions curati e moderati da Aterratterra con contributi della designer Eliza Collin, dell’etnobiologo Andrea Pieroni e della piattaforma sperimentale Tocia! Cucina e Comunità, Istituto Svizzero, Roma.

2024

Anticolonial agriculture, lecture per il Master City of gender. Methods and Techniques of Urban and Territorial Design, Dipartimento di Architettura, Università di Firenze.

2024

Ambienti incerti. Ambiente #1: Residui coloniali. Summit con Francesca Di Pasquale, riam Tekle, Wissal Houbabi, co-curato da Aterratterra e Fondazione STudio Rizoma, Piazza Due Palme, Palermo.

2024

Postvarietal Community #1, talk e intervento nei giardini del museo MUSE, a cura di Alice Labor, MUSE Museo delle Scienze, Treno

2023

Between Facing the Change and Making a Change: Round Table/discussion + tasting session organized by Aterratterra, Cooking Sections, and CLIMAVORE x Jameel at RCA, part of the Between Land and Sea Festival by Fondazione Studio Rizoma, Aterratterra Lab, Palermo.

2023

Decolonial Agriculture, contributo per la tavola rotonda Decolonial practices in Italy. Activism, education, and public space, all’interno della Summer School Dissonances, re-interpreting and re-assessing difficult heritage, IMT School for Advanced Studies, Lucca.

2023

Food plants and colonial heritages, lecture per Decolonizing Food: Water, Land, and Heritage, programma di residenze di Fondazione Studio Rizoma in collaborazione con Allianz Foundation, Postane (Istanbul), e Autostrada Biennale (Prizen).

2023

Contributo per Farmer rights to seeds for food and livelihood security: building more resilient agrifood systems per FAO Regional Office for Europe and Central Asia, online public meeting.

2022

Lecture per Planting communities, programma curato da Mikhail Lylov parte di Spore Garden Program, Spore Initiative, Berlin.

2022

Solanum aethiopicum, lecture per Non è più tempo di negare – The Time for Denial is over, Transnational Restitution Movement, curato da Fondazione Studio Rizoma and Group 50:50, Palermo.

2022

Lecture per Difficult Heritage Summer School di Decolonizing Architecture Advanced Course at Royal Institute of Art in Stockholm and MA Program in Critical Urbanism at Basel University.

2022

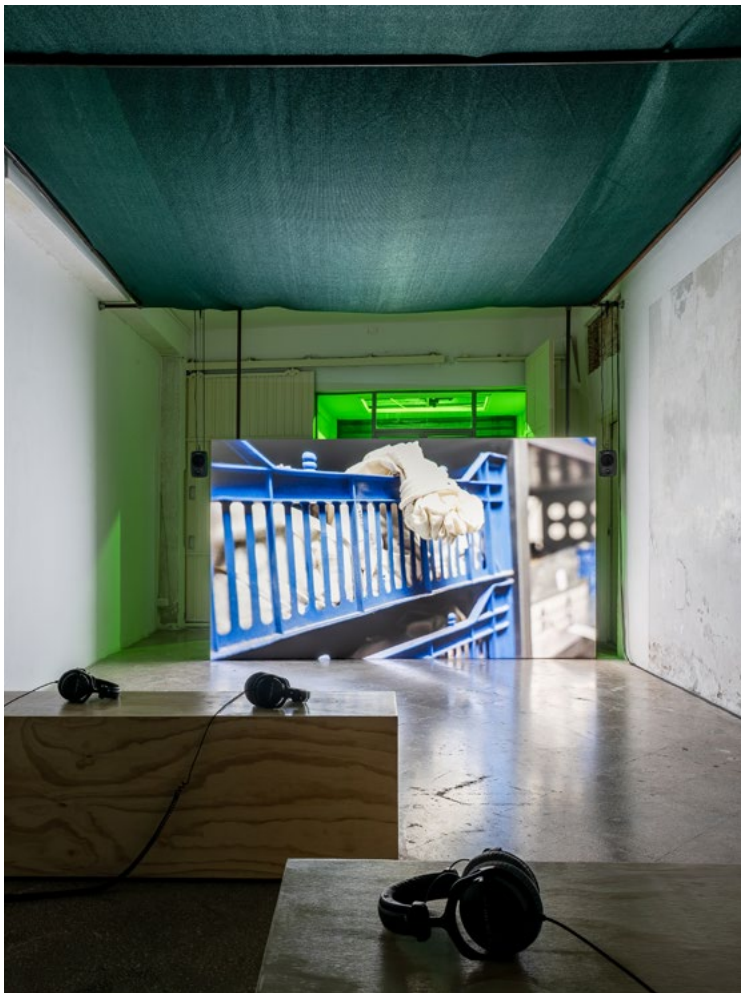
Contributo per Museo Civico di Castelbuono, all’interno del progetto Il taglio, l’innesto, il castello di Domenico Mangano and Marieke van Rooy, curato da Valentina Bruschi, Castelbuono (testo del contributo pubblicato in catalogo).



Aterratterra Lab, Photo credits Elisa Capellini



Workshop con Eliza Collin, Palermo



Mostra Dominique Koch, Aterratterra Lab, Photo credits Roberto Boccaccino

Curatorial Projects

2024

Saplings, residenza dell’etnografa Elisa T. Bertuzzo e dell’artista Doireann O’Malley, curata da Aterratterra e Fondazione Studio Rizoma e parte di Critical Seeds of Resistance program, con il supporto di European Cultural Foundation - Culture of Solidarity Fund, Aterratterra Lab, Palermo

2023

We can’t be anything but edible, mostra personale di Dominique Koch, co-curata da Aterratterra e Laura Breitschmid, Aterratterra Lab, Palermo. Where is everybody?, mostra di Stefania Galegati e Angelo Leonardo, a cura di Aterratterra, Aterratterra Lab. Palermo

2023

Bagliore Blu: mostra collettiva della Klasse Ulla von Branderburg, Academy of Fine Arts in Karlsruhe. Curated by Aterratterra, Aterratterra Lab, Palermo.

2023

Scream as if your organs were made of glass: residenza artistica e performance di Diana Lola Posani curata da Aterratterra in collaborazione con Fondazione Studio Rizoma, Aterratterra Lab, Palermo.

2023

How like a leaf I am: mostra personale di Alexandra Baumgartner, curata da Aterratterra e Laura Breitschmid, Aterratterra Lab, Palermo.

2023

Atterrare nello spazio, Tavola rotonda organizzata da Aterratterra con l’astrofisica Melania Del Santo e Angelo Adamo dell’Istituto Nazionale di Astrofisica e l’Istituto di Astrofisica e Fisica Cosmica, Aterratterra Lab, Palermo.

2022

After Licking, residenza d’artista e mostra di Clémentine Roy e Marta Orlando, curata da Aterratterra, Aterratterra Lab, Palermo.

Curriculum

Fabio Aranzulla

Via Bandiera 67
90133 Palermo

Data e luogo di nascita
5 luglio 1991
in Karlsruhe, Germany
Nazionalità
Italiana

Education
2019–2021
Fine Arts (Photography) Studies
at Fine Arts Academy Leipzig (HGB)
2017–2019
Fine Arts Studies at
Bauhaus University Weimar
2012–2017
Art history, architectural sciences
and humanities at
Technische Universität Dresden
2002–2011
Goethe Gymnasium Karlsruhe

Luca Cinquemani

Via Bandiera 67
90133 Palermo

Data e luogo di nascita
20 luglio 1979
in Agrigento, Italy
Nazionalità
Italiana

Education
2017
Dr. Phil. in European Cultural Studies
University of Palermo,
Dept. of Culture and Society, Palermo
2012
Master’s degree in Communication
Theories University of Palermo