



CLIMAVORE  ASSEMBLY

[ENG]

The CLIMAVORE Assembly explores new cultural and artistic tactics for ecologically-driven action and policy making, whilst reimagining the role museums and cultural institutions have as agents of transformation in food and agriculture systems within the climate crisis.

Initiated by Cooking Sections in 2015, CLIMAVORE asks how we eat as humans change climates. It works to envision regenerative diets and food infrastructures for new human-made seasons. By forging links between art, cultural and agricultural spaces; between restaurants and producers, and between civic leaders and educators, CLIMAVORE develops research, pedagogical programmes, curatorial frameworks and cooking apprenticeships to implement change.

Launched in 2020, the *Becoming CLIMAVORE* campaign rethinks menus across restaurants, cafes and canteens in cultural and educational institutions. Starting in the UK with Tate, farmed salmon was removed from the menus across their four museums and replaced with regenerative aquaculture products that proactively respond to marine ecologies. Engaging now more than 20 institutions worldwide, including Palazzo delle Esposizioni in Rome, Istanbul's IKSŞ, Serpentine and V&A in London and KØS in KØge, *Becoming CLIMAVORE* has evolved into a movement to address the seasons of the climate crisis, from drought to polluted seas and soil infertility.

The Assembly builds on two fellowships from the Visible project, which enabled CLIMAVORE to lay the foundation for a long-term process in Italy. The first of which was initiated in collaboration with Locales. It also draws on the experience of the Visible Temporary Parliaments, which, since 2015 have temporarily occupied city parliaments with socially engaged art projects, to infuse new perspectives in democratic debates. Research for the CLIMAVORE Assembly to advance foodways in drylands and wetlands has been produced with CLIMAVORE x Jameel at the Royal College of Art, London.

CLIMAVORE Assembly is promoted by Visible (a project by Cittadellarte - Fondazione Pistoletto and Fondazione Zegna), long term partner Nicoletta Fiorucci Foundation, and CLIMAVORE x Jameel at RCA, in collaboration with Museo delle Civiltà of Rome, Roma Capitale, Gaia Art Foundation, Teiger Foundation and Hartwig Art Foundation. It is made possible thanks to the support of: American Academy in Rome, Academia Belgica, Real Academia de España en Roma, German Academy Rome Villa Massimo and Circolo Scandinavo in Rome.

[IT]

L'Assemblea CLIMAVORE esplora nuove tattiche culturali e artistiche per l'azione ecologica e la definizione delle politiche, reimmaginando il ruolo dei musei e delle istituzioni culturali come agenti di trasformazione dei sistemi alimentari e agricoli nel contesto della crisi climatica.

Avviato da Cooking Sections nel 2015, il progetto CLIMAVORE si interroga sul modo in cui ci nutriamo mentre le nostre azioni cambiano i climi. Inoltre, il progetto lavora per immaginare sistemi alimentari, diete e infrastrutture rigenerative per le nuove stagioni della crisi climatica causate dal genere umano. Creando legami tra arte e spazi culturali, tra ristoranti e produttori, tra leader civici ed educatori, CLIMAVORE sviluppa ricerche, programmi pedagogici, contesti curatoriali e formazione della ristorazione per attuare il cambiamento.

La campagna *Becoming CLIMAVORE* è stata lanciata nel 2020 per ripensare i menu di ristoranti, caffè e mense di istituzioni culturali e pedagogiche. Iniziando dal Regno Unito con la Tate, dove il salmone d'allevamento è stato eliminato dai menu dei suoi quattro musei e sostituito con prodotti di acquacoltura rigenerativa che rispondono in modo proattivo alle ecologie marine. Coinvolgendo, poi, più di 20 istituzioni in tutto il mondo, tra cui il Palazzo delle Esposizioni a Roma, la Biennale di Istanbul, la Serpentine e il Victoria & Albert Museum a Londra, e il KØS di KØge, la campagna *Becoming CLIMAVORE* si è trasformata in un movimento che affronta le stagioni della crisi climatica, dalla siccità ai mari inquinati passando per l'infertilità dei suoli.

L'Assemblea si basa su due fellowships del progetto Visible, che hanno permesso a CLIMAVORE di gettare le basi per un progetto di lungo termine in Italia. Il primo è stato avviato in collaborazione con Locales. La sua concezione si è ispirata all'esperienza dei Visible Temporary Parliaments, che dal 2015 occupano temporaneamente parlamenti cittadini con progetti artistici socialmente impegnati, per infondere nuove prospettive nei dibattiti democratici. Inoltre, la ricerca per l'Assemblea CLIMAVORE per migliorare le abitudini alimentari nelle zone caratterizzate da terre aride e umide è stata prodotta con CLIMAVORE x Jameel al Royal College of Art di Londra.

L'Assemblea CLIMAVORE è promossa da Visible (un progetto di Cittadellarte - Fondazione Pistoletto e Fondazione Zegna), il partner di lunga data Fondazione Nicoletta Fiorucci, e CLIMAVORE x Jameel al RCA, in collaborazione con il Museo delle Civiltà di Roma, Roma Capitale, Gaia Art Foundation, Teiger Foundation e Hartwig Art Foundation. L'Assemblea è resa possibile grazie al sostegno di: American Academy in Rome, Academia Belgica, Real Academia de España en Roma, Accademia Tedesca Roma Villa Massimo e Circolo Scandinavo di Roma.

Food Changing Climate Changing Food

Agriculture is the culture of the earth. For more than a century, however, industrial agriculture has created intensive systems reliant on agrochemicals to boost yields at any cost, claiming to feed the world's population while disrupting ancestral ways of living within and above the ground. A metabolic rift has separated the soil from what it means to culture it, to grow food, to nourish the ground and human bodies. The many cultures in dirt and the many cultures in our gut drift further and further apart.

We convene today, in Rome, the seat of the Food and Agriculture Organisation of the United Nations, in the week of the World Food Forum to address the broken food system created by intensive agriculture and the globalised supply chain. Not as a mirror image of this centre of authority, but as its defiant double, this Assembly asks how to reconnect appetite with fields; and metabolism with the underground.

Climate struggles cannot be separated from cultural shifts, and cultural shifts require new forms of action. In 2015 we started CLIMAVORE to advance how to eat as humans change the climate. As seasons creep, we recognise that eating less industrial meat protein, more locally grown produce or plant-based dishes is crucial—but perhaps not enough. CLIMAVORE moves beyond a carnivore, omnivore, locavore, vegetarian or vegan diet into a way of eating according to a season of drought, polluted seas or infertile soil.

By working with farms, restaurants and canteens, we have adapted processes and integrated them into menus towards agendas that cultivate the ground. Through collaboration with museums, cultural and educational institutions, we have worked with growers and scientists to support, test and implement alternatives that grow food while cultivating habitats. There is no single way of becoming climavore. It is an open framework for collective action. Addressing the broken food system is not only an economic or environmental issue. Everywhere, it affects our individual and collective body. Monoculture in the field is monoculture of the mind. To transform this cultural struggle requires us to redefine the values that agriculture can cultivate. To see civic space in what enters our mouths.

As the aridity line that crosses the Mediterranean moves northwards, we invite all of you—cultivators, cultural organisations, artists, activists, chefs, policy makers—to come together and

Il cibo che cambia il clima. Il clima che cambia il cibo.

L'agricoltura è la cultura della terra. Da oltre un secolo, tuttavia, l'agricoltura industriale ha creato sistemi intensivi che si affidano a prodotti agrochimici per aumentare la resa ad ogni costo, dichiarando di nutrire la popolazione mondiale e al contempo distruggendo le antiche abitudini del vivere e coltivare la terra. Una frattura metabolica ha separato il suolo da ciò che significa coltivarlo, farvi crescere il cibo per nutrire la terra e i nostri corpi. Le molte colture del suolo e le molte culture nel nostro ventre sono sempre più distanti.

Ci riuniamo oggi a Roma, sede dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura, nella settimana del Forum Mondiale dell'Alimentazione, per affrontare il disgregato sistema alimentare creato dall'agricoltura intensiva e dalla filiera globalizzata. Questa Assemblea non si pone come immagine speculare di questo centro di autorità, ma piuttosto come suo doppio ribelle, che si chiede come ricollegare gli appetiti ai campi coltivati e il metabolismo al sottosuolo.

Le lotte per il clima non possono essere separate dai cambiamenti culturali, e i cambiamenti culturali richiedono nuove forme di azione. Nel 2015 abbiamo dato vita a CLIMAVORE, per proporre come nutrirci mentre le nostre azioni cambiano il clima. Con l'avanzare delle stagioni, ci rendiamo conto che è fondamentale mangiare meno proteine di carne allevata dall'industria, introducendo più prodotti coltivati localmente o piatti a base vegetale, ma forse non è sufficiente. CLIMAVORE va al di là di una dieta carnivora, onnivora, a km zero, vegetariana o vegana, per passare a un modo di nutrirsi che tenga conto delle stagioni di siccità, dei mari inquinati o dei terreni esausti.

Lavorando con aziende agricole, ristoranti e mense, abbiamo adattato alcuni processi e li abbiamo integrati in menu inclusivi verso le politiche di chi coltiva la terra. Attraverso la collaborazione con musei, istituzioni culturali ed educative, abbiamo lavorato con agricoltori, agricoltrici e scienziate per sostenere, testare e implementare alternative che coltivando il cibo si prendano cura, allo stesso tempo, dei nostri habitat. Non esiste un solo modo per diventare climavore. Si tratta di un campo aperto all'azione collettiva. Affrontare la disgregazione del sistema alimentare non è solo una questione economica o ambientale, poiché riguarda, ad ogni latitudine, sia il corpo dei singoli che della moltitudine. La monocultura dei campi è una monocultura della mente. Per trasformare questa lotta culturale dobbiamo ridefinire i valori di ciò

envision new horizons and implement direct action for food justice. There are many initiatives, cooperatives, networks, platforms, and alliances already walking this route, but we see the need and envision this Assembly to reinforce the bond between culture and agriculture, and support growers in advancing agroecological futures.

Museums and cultural institutions from Europe and North America—the continents that have exported extractive agriculture for decades—now have the responsibility to repair human, plant, fungal or microbial ecologies worldwide. The CLIMAVORE Assembly hopes to provide a public forum to reimagine and debate the agency that culture has to nourish publics and public bodies together.

— Cooking Sections

che l'agricoltura può coltivare: per vedere uno spazio di civiltà in ciò di cui ci nutriamo.

Mentre la linea della siccità che attraversa il Mediterraneo si sposta, invitiamo tutti voi—agricoltori e agricoltrici, organizzazioni culturali, artistə, attivistə, chef, politicə—a riunirci per immaginare nuovi orizzonti e avviare azioni dirette per la giustizia alimentare. Ci sono molte iniziative, cooperative, reti, piattaforme e alleanze che stanno già percorrendo questa strada, ma sentiamo la necessità di immaginare questa assemblea per rafforzare il legame tra cultura e agricoltura sostenendo chi coltiva portando avanti idee di futuro agroecologico.

I musei e le istituzioni culturali che operano in Europa e Nord America—continenti che hanno esportato l'agricoltura estrattiva per decenni—hanno ora la responsabilità di riparare le ecologie umane, vegetali, fungine o microbiche in tutto il mondo. L'assemblea CLIMAVORE spera di costituire un forum pubblico per reimmaginare e discutere il ruolo che la cultura ha nel nutrire e coltivare insieme i corpi e gli spazi comuni che ci appartengono.

— Cooking Sections

We started following CLIMAVORE when the project was nominated for the 2019 Visible Award, and through a visit to the Isle of Skye, we discovered a genuine and passionate engagement towards a social transformation on the scale of the island. Cooking Sections, since the start of the project in 2015, managed to involve many local communities, from chefs to students, with the idea that the salmon farming industry was and is a symptom of a more extensive disease that is the one of extractivism, leading to the inevitable consequence of the climate crisis we are facing today. We observed the project bringing concrete actions conceived collectively, inventing different names to our seasons, and sharing new ideas on how to reposition our impact on climate by working with bigger scales each time, reaching today, through cultural institutions, multiple food producers and distributors, and policymakers at different geographies.

During the pandemic, when we transformed the Visible Award into a series of situated fellowships, we invited Cooking Sections to expand CLIMAVORE to the Italian context, asking them to include it in their plans and network and enlarging their research of monocultures and droughts, already present in Sicily, towards a more significant engagement in Italy that would pass through cultural institutions. Through two continuative fellowships (the first given with Locales thanks to the collaboration with Palazzo delle Esposizioni in Rome), the ongoing dialogue, and further partnerships, we are so glad that the outcome is the first CLIMAVORE Assembly, hosted in Rome as the meeting point between the Northern and Southern European partners of the project, embracing accomplices and collaborators in the larger Mediterranean area.

The Assembly departs and expands in new and unprecedented ways from the format of the Visible Temporary Parliament, through which we occupied, since 2015, the city councils of cities like Paris, Liverpool, and Turin, to let socially engaged art take the space of politics for a day and imagine things otherwise. We are incredibly grateful to Cooking Sections and their team for having so generously embraced our invitation and brought it further while turning a visionary art project in the Scottish Inner Hebrides into a large-scale transformative organisation that connects art, food, and the urgencies of our times by involving hundreds of people across the globe to imagine with them what CLIMAVORE is and can become.

— Matteo Lucchetti and Judith Wielander, Visible project curators

Abbiamo iniziato a seguire CLIMAVORE quando il progetto è stato nominato per il Visible Award nel 2019 e poi, attraverso una visita all'Isola di Skye, scoprendo l'impegno genuino e appassionato degli artisti verso una trasformazione sociale all'interno di quel contesto. Cooking Sections, fin dall'inizio del progetto nel 2015, sono riusciti infatti a coinvolgere molte comunità locali, dagli chef agli studenti, con l'idea che l'industria dell'allevamento del salmone era ed è il sintomo di una malattia più estesa, che è quella dell'estrattivismo, portando alle inevitabili conseguenze della crisi climatica che stiamo affrontando oggi. Abbiamo quindi osservato il progetto che, col tempo, ha costruito azioni concrete concepite collettivamente, inventando nomi diversi per le nostre stagioni e condividendo nuove idee su come rinegoziare il nostro impatto sul clima, lavorando ogni volta su scale sempre più vaste, raggiungendo oggi, attraverso svariate istituzioni culturali, collaborazioni con produttori e distributori di prodotti alimentari a diverse latitudini.

Durante la pandemia, quando il Visible Award è stato trasformato in una serie di *situated fellowship*, abbiamo invitato Cooking Sections a espandere CLIMAVORE nel contesto italiano, chiedendo loro di includerlo nei loro progetti e nella loro rete, allargando quindi la loro ricerca su monoculture e siccità, già presente in Sicilia, verso un impegno più significativo in Italia. Attraverso due *fellowship* continuative (la prima creata con Locales grazie alla collaborazione con il Palazzo delle Esposizioni di Roma), il costante dialogo e ulteriori partenariati, siamo arrivati oggi a celebrare la prima assemblea CLIMAVORE, ospitata a Roma come punto di incontro tra i partner del progetto provenienti da Nord e Sud, includendo complici e collaboratori dalla più ampia area del Mediterraneo.

L'assemblea è ispirata anche dal formato del Parlamento Temporaneo Visibile, attraverso il quale abbiamo occupato, dal 2015, i consigli comunali di città come Parigi, Liverpool e Torino, lasciando che l'arte impegnata socialmente prendesse lo spazio della politica per un giorno, ispirando nuovi processi democratici. Siamo incredibilmente grati ai Cooking Sections e al loro team per aver accolto così generosamente il nostro invito e averlo portato ben oltre, trasformando un progetto artistico visionario partito nelle remote isole Ebridi scozzesi in un'organizzazione trasformativa su larga scala che collega l'arte e il cibo alle urgenze dei nostri tempi, coinvolgendo centinaia di comunità in tutto il mondo a immaginare insieme a loro cos'è e cosa può diventare CLIMAVORE.

—Matteo Lucchetti e Judith Wielander, curatori del progetto Visible

PROGRAMME

Friday, 27 October

19:00 *Eating Together - ACT I*
Rome Sustainable Food Project
American Academy
Via Angelo Masina, 5, 00153 Roma

PROGRAMMA

Venerdì, 27 Ottobre

19:00 *Mangiare insieme - ATTO I*
Rome Sustainable Food Project
American Academy
Via Angelo Masina, 5, 00153 Roma



PROGRAMMESaturday, 28 October

Museo delle Civiltà - Palazzo delle Arti e Tradizioni Popolari
Piazza Guglielmo Marconi, 8, 00144 Roma

09:30 Arrival and Reception

10:00 Opening Remarks

10:30 *Becoming CLIMAVORE*, Cooking Sections

Assembly Moderation: Sepake Angiama

11:00 *Food Tactics and New Redistribution Models*

Roberta Bruno, Cooperativa Karadrá | Tommaso Fattori,
Consiglio Regionale della Toscana | Marius Grisaru, SERIT
Seeds | Anne Immonen, Ylva, University of Helsinki

12:30 *Collective Food Practices Reimagining a Grounded Future*

Casa delle Agriculture | Qanat Collective | Instroom
Academy | Sakiya

13:30 *Eating Together - ACT II*

Roberta Virgilio

14:30 *Working Groups: Cultural & Agricultural Action for the Future*

Cultivating Grounds (IT): Exploring how agroecological
farming succeeds in cultivating cultural diversity despite
environmental depletion and climate change.

Field Tactics (ENG): Understanding the needs of growers,
policy makers and cultural institutions to build meaningful
collaborations.

Living Collections (IT): Discussing collecting practices
for an agrobiodiverse future, evolving from seed banks and
monoculture to “living populations” and seed freedom.

Nourishing Public Bodies (ENG): Cultural institutions, food
producers and restaurants transforming food systems for an
ecological future.

16:45 - 17:30 Closing Remarks

20.00 *Eating Together - ACT III*

Real Academia de España en Roma
Piazza di S. Pietro in Montorio, 3, 00153 Roma
Roberta Virgilio

PROGRAMMASabato, 28 Ottobre

Museo delle Civiltà - Palazzo delle Arti e Tradizioni Popolari
Piazza Guglielmo Marconi, 8, 00144 Roma

9:30 Arrivo e accoglienza

10:00 Note d'apertura

10:30 *Becoming CLIMAVORE*, Cooking Sections

Moderazione dell'assemblea: Sepake Angiama

11:00 *Tattiche alimentari e nuovi modelli di redistribuzione*

Roberta Bruno, Cooperativa Karadrá | Tommaso Fattori,
Consiglio Regionale della Toscana | Marius Grisaru, SERIT
Seeds | Anne Immonen, Ylva, University of Helsinki

12:30 *Pratiche alimentari collettive per reimmaginare un futuro sul campo*

Casa delle Agriculture | Qanat Collective | Instroom
Academy | Sakiya

13:30 *Mangiare insieme - ATTO II*

Roberta Virgilio

14:30 *Gruppi di lavoro: azioni culturali e agricoli per i campi*

coltivati del futuro (IT): si esplorerà come l'agricoltura
agroecologica riesca a coltivare la diversità culturale nonostante
l'impoverimento ambientale e il cambiamento climatico.

Tattiche sul campo (ENG): per comprendere le esigenze dei
coltivatori, dei decisori politici e delle istituzioni culturali per
costruire collaborazioni significative.

Collezioni viventi (IT): si discuteranno le pratiche di raccolta per
un futuro agrobiodiverso, evolvendo dalle banche dei semi e dalla
monocoltura alle “popolazioni viventi” e alla libertà dei semi.

Nutrire il corpo collettivo (ENG): come istituzioni culturali,
produttori di cibo e ristoranti possono trasformare insieme i
sistemi alimentari per un futuro ecologico.

16:45 - 17:30 Note di chiusura

20.00 *Mangiare insieme - ATTO III*

Real Academia de España en Roma
Piazza di S. Pietro in Montorio, 3, 00153 Roma
Roberta Virgilio

PROGRAMMESunday, 29 October

Aula Giulio Cesare (Sala Consiliare di Roma Capitale)
Piazza del Campidoglio, 00186 Roma

09:30 Arrival

10:00 Opening Remarks

Assembly Moderation: Sepake Angiama

10:30 *Addresses to the Assembly*

Parviz Koochafkan, World Agricultural Heritage Forum |
Freya Rowe, Raasay House | Frances Morris, Tate Modern

11:00 *Cultural Platforms for Food Alliances*

SPACES, Cleveland | Serpentine, London
Parliamentary Debate

13:00 *Eating Together - ACT IV*

Roberta Virgilio

14:00 *Cultural Spaces as Agricultural Fora*

IKSV, Istanbul | KØS, Køge
Parliamentary Debate

16:00 - 16:30 Closing Remarks

18:30 - 03:00 *My Mouths Are My Body*

Angelo Mai - Viale delle Terme di Caracalla, 55, 00153 Roma
MERENDE by Industria Indipendente, in collaboration with Sara Alberani

My mouths are multiple and open, they swallow and become a body. A vital body that eats and feeds, seduces and is pierced by sensations, food, lasers, music. A superorganism, a large body of ecosystems and non-humans beings, surviving without water, re-oxygenating polluted ones, raving in the fogs of temporality, remediating soil exhaustion through its overflowing biodiversity. Within the one body of Merende the trans practice of raving of McKenzie Wark, invited by Nero Editions, meets the CLIMAVORE adaptive form of eating of Cooking Sections, for “dancing in the ruins of a collapsing capital”, and feeding in “shifting food landscapes”.

After the conversations, Angelo Mai offers a series of CLIMAVORE menus.

PROGRAMMADomenica, 29 Ottobre

Aula Giulio Cesare (Sala Consiliare di Roma Capitale)
Piazza del Campidoglio, 00186 Roma

09:30 Arrivo

10:00 Note di apertura

Moderazione dell’Assemblea: Sepake Angiama

10:30 *Appelli all’assemblea*

Parviz Koochafkan, World Agricultural Heritage Forum |
Freya Rowe, Raasay House | Frances Morris, Tate Modern

11:00 *Piattaforme culturali per alleanze alimentari*

SPACES, Cleveland | Serpentine, London
Parliamentary Debate

13:00 *Mangiare insieme - ATTO IV*

Roberta Virgilio

14:00 *Spazi culturali come forum agricoli*

IKSV, Istanbul | KØS, Køge
Parliamentary Debate

16:00 - 16:30 Note di chiusura

18:30 - 03:00 *My Mouths Are My Body*

Angelo Mai - Viale delle Terme di Caracalla, 55, 00153 Roma
MERENDE by Industria Indipendente, in collaborazione con Sara Alberani

Le mie bocche sono molteplici e aperte, ingoiano e diventano un corpo. Un corpo vitale che mangia e si nutre, seduce e viene trafitto da sensazioni, cibo, laser, musica. Un superorganismo, un vasto corpo di ecosistemi e di esseri, umani e non, che sopravvive senza acqua, che riossigena quella inquinata, ballando nelle nebbie della temporalità, rimediando all’impoverimento del suolo attraverso la sua straripante biodiversità. All’interno dell’unico corpo di Merende la materia rave trans e queer di McKenzie Wark, invitata da NERO Editions, incontra le forme di adattamento al clima e al cibo di CLIMAVORE by Cooking Sections, per “danzare tra le rovine del capitale al collasso” e nutrirsi all’interno di “paesaggi alimentari mutevoli”.

Al termine delle conversazioni, Angelo Mai propone una serie di menu CLIMAVORE.



EATING TOGETHER

Meals are the moments when the body communes with landscape infrastructures. *Becoming CLIMAVORE* nurtures those occasions to join local chefs and farmers to reimagine new forms of direct action: addressing new seasons of the climate crisis, while supporting collaborations with growers that care for ecologies.

Act I

In collaboration with the *Rome Sustainable Food Project* at the American Academy, this gathering features food guided by the spirit of the Roman table, using the Academy's vegetable garden as well as nearby farms and organic suppliers.

Act II

Following a season of drought, dishes prepared by Roberta Virgilio feature ingredients that do not require irrigation. Drought-resistant tomatoes (pomodoro siccagno d'Aradeo from Cooperativa Karadrà), different ancient varieties of legumes and long lasting pumpkins grown in aridoculture will be the main characters on the table.

Act III

Addressing seasons of monoculture, this meal prepared by Roberta Virgilio features alternative ingredients that promote agrobiodiversity. A wide variety of vegetables—from white, red and black chickpeas to winter tomatoes (Giallo da serbo di Monteleone) on friselle made out of Rieti or Saragolla wheats—will make rainbows through your guts.

Act IV

Following a season of soil infertility after decades of agrochemical exhaustion, this meal by Roberta Virgilio features ingredients nourishing the ground through crop rotation: favas, millets, and bitter spontaneous plants that enhance bacterial reproduction and interspecies cohabitation, such as sulla honey from Sicilian black bees feeding on leguminose flowers, or honeydew that bees collect from aphids attacking fruit trees.

Final Act

This festive Merende night, led by Kurdish chef Hevi Dilara, features ingredients from agrobiodiverse, regenerative farms in Lazio, Roman spontaneous plants, and products from Barikamà social cooperative.

MANGIARE INSIEME

I pasti sono i momenti in cui il corpo entra in comunione con le infrastrutture del paesaggio. *Diventare CLIMAVORE* alimenta queste occasioni per unirsi a chef e chi fa agricoltura locale per reimaginare nuove forme di azione diretta: affrontare le nuove stagioni della crisi climatica, sostenendo al contempo le collaborazioni con chi coltiva prendendosi cura delle ecologie.

Atto I

In collaborazione con il *Rome Sustainable Food Project* dell'American Academy, questo incontro presenta un cibo guidato dallo spirito della tavola romana, utilizzando l'orto dell'Accademia, e le fattorie e i fornitori biologici di prossimità.

Atto II

Dopo una stagione di siccità, i piatti preparati da Roberta Virgilio sono caratterizzati da ingredienti che non richiedono irrigazione. Pomodori resistenti alla siccità (pomodoro siccagno d'Aradeo della Cooperativa Karadrà), legumi antichi e durevoli zucche coltivate in aridocultura sono i principali protagonisti sulla tavola.

Atto III

Per affrontare le stagioni della monocultura, questo piatto preparato da Roberta Virgilio propone degli ingredienti alternativi che promuovono l'agrobiodiversità. Un'ampia varietà di ortaggi - dai ceci bianchi, rossi e neri ai pomodori invernali (Giallo da serbo di Monteleone) su friselle di grano di Rieti o Saragolla - farà scorrere l'arcobaleno nelle vostre pance.

Atto IV

Dopo la stagione di esaurimento dei suoli, a seguito di decenni di sfruttamento agrochimico, questo piatto di Roberta Virgilio mette al centro ingredienti che nutrono il terreno attraverso la rotazione delle colture: favette, miglio e piante amare spontanee che favoriscono la riproduzione batterica e la convivenza tra le specie, proprio come il miele di sulla delle api nere siciliane che si nutrono di fiori di questa leguminosa, o la melata che le api raccolgono dagli afidi che attaccano le foglie degli alberi da frutto.

Atto finale

Questa festosa serata di Merende, condotta dalla chef curda Hevi Dilara, presenta ingredienti provenienti da aziende agricole agrobiodiverse e rigenerative del Lazio, piante spontanee romane e prodotti della cooperativa sociale Barikamà.

SEEDS YOU CANNOT PLANT

Gifted to every guest of the Assembly is an envelope of seeds at risk of disappearance, which invites you to propagate resilience. Containing generations of cultural heritage, they are not just “ancient seeds”. They are the effort of thousands of farmers that have carefully selected, propagated and exchanged them across territories and communities for millennia. Sharing practices have saved them from extinction and allowed them to continue to carry their unique capacities to cope with unexpected climates, stress and disease into the future.

Intellectual property laws and biosecurity regulations often forbid this practice for commercial purposes, resulting in the loss of climate resilience and local knowledge. Farmers, increasingly made dependent on standardised agricultural practices and varieties, are dragged into complicated loops that lower food’s nutritional value while increasing chemical and energy-consuming operations.

Growing these seeds for profit is illegal, but this gift invites you to plant them, reproduce them directly, or give them to a trusted farmer. We encourage you to make them part of your very own, or someone else’s, living collection. These endangered seeds connect those buried by monoculture, germinating living genetics of resistance in the face of climate breakdown. They are living evolution.

The black and red chickpeas of the harsh Apulian mountains were saved by Angelo Passalacqua and reproduced by Angelo Giordano. Some of the South American Lima beans were sent back by Marius Grisaru to the groups in Brazil and Tenerife who lost them due to imposed industrial agriculture over the centuries. Each seed inside the small bag holds stories of humans, insects, droughts, and the winds that carried them.

Thank you to SERIT Seeds for the wonderful collection of:

Blooming prairie beans (likes loose soil, regular watering)

Rosso di Lavanche beans (the only dwarf bean from Valle d’Aosta)

Monachella beans (an excellent dual-purpose bean)

Butchskingirl Bus beans (adapts to poor soils and high in protein)

Teghe di nonna Nenotta beans (originating in north-eastern Italy)

Portal or Jade beans (metallic green seeds, avoid water stagnation)

Eyes of goat beans (very resistant to adversity and diseases)

Rugoso Nero della (adapted to difficult soil and climate conditions)

Plain red chickpeas (does not need irrigation or fertilisation)

Taccola sugar grey peas (peas that are eaten with the pod)

SEMI CHE NON SI POSSONO PIANTARE

Ad ogni ospite dell’Assemblea viene regalato un sacchetto con alcuni semi che rischiano di scomparire, come invito a propagare la resilienza. Contenendo generazioni di patrimonio culturale, non sono solo “semi antichi”. Sono lo sforzo di migliaia di agricoltori e agricoltrici che li hanno accuratamente selezionati, propagati e scambiati tra territori e comunità per millenni. Le pratiche di condivisione li hanno salvati dall’estinzione e hanno permesso loro di continuare a portare nel futuro le loro capacità uniche di affrontare climi imprevedibili, stress ambientali e malattie.

Le leggi sulla proprietà intellettuale e le normative sulla biosicurezza spesso vietano queste pratiche a fini commerciali, con la conseguente perdita della resilienza climatica e delle conoscenze locali. Chi fa agricoltura, sempre più dipendente da pratiche e varietà agricole standardizzate, è trascinato in sistemi macchinosi che riducono il valore nutrizionale degli alimenti e incrementano le operazioni chimiche e di consumo energetico.

Coltivare questi semi per trarne un reddito è illegale, ma questo regalo vi invita a piantarli, a riprodurli direttamente o a donarli a un agricoltore o un’agricoltrice di fiducia. Vi invitiamo a farli diventare parte della vostra collezione vivente o di quella di qualcun altro. Questi semi in via di estinzione collegano quelli sepolti dalla monocultura, facendo germogliare una genetica vivente di resistenza di fronte allo sfaldamento del clima. Sono l’evoluzione vivente.

I ceci neri e rossi delle aspre montagne pugliesi sono stati salvati da Angelo Passalacqua e riprodotti da Angelo Giordano. Alcuni fagioli Lima sudamericani sono stati rispediti da Marius Grisaru a gruppi brasiliani e di Tenerife che li coltivavano, prima che l’agricoltura industriale sostituisse i loro semi ancestrali. Ogni seme all’interno del sacchetto contiene storie di umani, insetti, periodi siccitosi e venti che li hanno trasportati.

Grazie a SERIT Seeds per la splendida collezione di:

Fagioli Blooming Prairie (ama i terreni sciolti e le annaffiature regolari)

Fagioli Rosso di Lavanche (l’unico fagiolo nano della Valle d’Aosta)

Fagioli Monachella (un eccellente fagiolo a duplice attitudine)

Fagioli Butchskingirl Bus (si adattano a terreni poveri e sono ricchi di proteine)

Fagioli Teghe di nonna Nenotta (originari dell’Italia nord-orientale)

Fagioli Portal o Jade (semi di colore verde metallico, da evitare i ristagni d’acqua)

Fagioli Occhi di capra (molto resistenti a avversità e malattie)

Ceci neri rugosi (originari delle Murge, adattati a condizioni pedoclimatiche difficili)

Ceci rossi lisci (originari della Puglia, non necessitano di irrigazione)

Piselli grigi zuccherini Taccola (piselli speciali che si mangiano con il baccello)



SPEAKERS

Sepake Angiama is the artistic director of Iniva - Institute for International Visual Art in London.

Andrea Bagnato is concerned with the nexus of architecture, public health and political ecology. He is the author of the book *Terra Infecta* (Mack Books, 2024) and co-author of *A Moving Border* (Columbia, 2019). With Ivan López Munuera, he curated the public program and exhibition *Vulnerable Beings* at La Casa Encendida, Madrid.

Alessio Baù serves as C40's *Head of Campaigns*. He is a campaign and communications expert focused on public engagement, grassroots organising, digital media, creative content and social innovation, with experience both in the public and private sectors.

Roberta Bruno is a graduate in Political Science, specialising in Organisation and Governance, and Occupational Safety Planning and Management, from AlmaMater Studiorum Bologna. As a socio-political activist she was an elected member of the Legislative Assembly of Emilia-Romagna. In 2011, she returned to Salento, where she co-founded the first Aps Club Gallery and then the Karadrà Agricultural Cooperative Society.

Casa delle Agriculture is an organisation active in the defence of agro-biodiversity, in inclusion practices and in the experimentation of new models of rest in marginal territories. It has been operating since 2012 with the objectives of reviving abandoned land, repopulating the countryside, generating a sustainable economy and strengthening community ties.

Viviana Checchia is a curator, programmer, and researcher active internationally. Viviana is Director of Void Art Centre in Derry, and Co-Director of 'Vessel', an international curatorial platform based in Puglia, South of Italy, for the support of social, cultural, and economic development through contemporary art.

Bianca Elzenbaumer is a feminist design researcher based in the Italian Alps and a founding member of the design practice Brave New Alps and of the community academy La Foresta. She is a member of the Community Economies Institute, Vice-Director of the Center for Other Worlds at Lusófona University in Lisbon and co-president of the International Commission for the Protection of the Alps (CIPRA). Her 40-year research plan focuses on supporting and creating community economies and commons starting from the places she lives in.

RELATORØ

Sepake Angiama è la direttrice artistica di Iniva, Institute for International Visual Art a Londra.

Andrea Bagnato si occupa di studiare le relazioni tra architettura, sanità pubblica ed ecologia politica. È autore del libro *Terra Infecta* (Mack Books, 2024) e co-autore di *A Moving Border* (Columbia, 2019). Con Ivan Lopez Munuera, ha curato una conferenza e una mostra intitolati *Vulnerable Beings* a La Casa Encendida, Madrid.

Alessio Baù funge da C40's *Head of Campaigns*. È un esperto di campagne e comunicazioni focalizzato sull'impegno pubblico, l'organizzazione di base, i media digitali, i contenuti creativi e l'innovazione sociale, con esperienza sia nel settore pubblico che in quello privato.

Roberta Bruno è laureata in Scienze Politiche, indirizzo Organizzazione e Governance e Pianificazione e Gestione della Sicurezza sul Lavoro, presso AlmaMater Studiorum Bologna. Come attivista socio-politica è stata deputata eletta all'Assemblea Legislativa dell'Emilia-Romagna. Nel 2011 torna nel Salento, dove cofonda prima la Galleria Aps Club e poi la Società Cooperativa Agricola Karadrà.

Casa delle Agriculture è un'organizzazione attiva nella difesa dell'agro-biodiversità, nelle pratiche di inclusione e nella sperimentazione di nuovi modelli di restanza in territori marginali. Opera dal 2012 con gli obiettivi di rilanciare i terreni abbandonati, ripopolare le campagne, generare un'economia sostenibile e rafforzare i legami con la comunità.

Viviana Checchia è una curatrice e ricercatrice attiva a livello internazionale. Viviana è direttrice del Void Art Centre di Derry e co-direttrice di "Vessel", una piattaforma curatoriale internazionale con sede in Puglia, per il sostegno dello sviluppo sociale, culturale ed economico attraverso l'arte contemporanea.

Bianca Elzenbaumer è una ricercatrice femminista in design, che si situa nelle Alpi italiane e membro fondatore dello studio di design Brave New Alps e dell'accademia di comunità La Foresta. È membro del Community Economies Institute, vice direttrice del Center for Other Worlds dell'Università Lusófona di Lisbona e co-presidente della Commissione Internazionale per la Protezione delle Alpi (CIPRA). Il suo piano di ricerca di quarant'anni si concentra sul sostegno e sulla creazione di economie comunitarie e di beni comuni a partire dai luoghi in cui vive.

SPEAKERS

Tommaso Fattori is a founding member of the Italian Forum of Water Movements and was also one of the promoters of the successful referendum on water held in Italy in June 2011. He previously was consulting the European Council in Strasbourg for projects concerning human rights, the fight against poverty, commons and access to public services. He is the author of numerous publications.

Marius Grisar is a co-founder of SERIT Seeds of the World, founded as a non profit association to defend biodiversity, protect, sustain and preserve the seed heritage collected over time and pass it on to future generations. SERIT Seeds is also a space for gathering and sharing for technicians, farmers and enthusiasts from all over the world.

Anne Immonen is Business Director at UniCafe that operates 18 university restaurants in Finland. Her leadership is characterised by a focus on not only optimising operations and profitability but also conducting Life Cycle Assessments (LCAs). Anne actively promotes eco-friendly practices, local ingredient sourcing, and waste reduction.

Instroom Academy is a collaboration between Green Michelin-starred chef Seppe Nobels and the non-profit organisation GATAM, where refugees living within Antwerp, Flanders, are retrained to become chefs. The Academy addresses the impossibility of the students to return to their home countries due to war, persecution, and the shortage of skilled professionals within Belgium's hospitality sector, ultimately striving for sectoral change in the hospitality industry.

Parviz Koohafkan served as the Director of Land and Water Division, Director of Climate Change and Bioenergy Division and Director of the Rural Development Division of Sustainable Development Department of Food and Agriculture Organization of United Nations (FAO) from 1992-2012. In 2012, he founded the World Agricultural Heritage Forum providing guidance and conceptualization of programs and projects offering technical assistance and capacity development in: Sustainable Food Systems; Water, Food and Energy Nexus; Climate Change.

RELATORØ

Tommaso Fattori è membro fondatore del Forum Italiano dei Movimenti per l'Acqua ed è stato anche uno dei promotori del successo del referendum sull'acqua tenutosi in Italia nel giugno 2011. Per molti anni è stato consulente del Consiglio Europeo a Strasburgo per progetti riguardanti i diritti umani, la lotta alla povertà, i beni comuni e l'accesso ai servizi pubblici. È autore di numerose pubblicazioni

Marius Grisar è il co-fondatore di SERIT Seeds. SERIT Seeds of the World nasce come associazione no-profit per difendere la biodiversità e tutelare, sostenere e preservare il patrimonio di sementi raccolto nel tempo e trasmetterlo alle generazioni future. SERIT Seeds è anche uno spazio di incontro e condivisione per tecnici, agricoltori e appassionati provenienti da tutto il mondo.

Anne Immonen è direttore di UniCafe, un'azienda che gestisce 18 ristoranti universitari in Finlandia. La sua leadership è caratterizzata da un focus non solo sull'ottimizzazione delle operazioni e della redditività, ma anche sulla conduzione di Valutazione del Ciclo di Vita. Anne promuove attivamente pratiche ecocompatibili, l'approvvigionamento locale degli ingredienti e la riduzione dei rifiuti.

Instroom Academy è una collaborazione tra Seppe Nobels, chef Stella Verde Michelin, e l'organizzazione no-profit GATAM, dove rifugiati che vivono ad Anversa, nelle Fiandre, vengono formati per diventare chef. L'accademia affronta sia l'impossibilità degli studenti di tornare nei loro paesi d'origine a causa di guerre, persecuzioni, sia la carenza di professionisti qualificati nel settore dell'ospitalità belga, impegnandosi verso un cambiamento nel campo dell'accoglienza.

Parviz Koohafkan è stato Direttore della Divisione Terra e Acqua, Direttore della Divisione Cambiamenti Climatici e Bioenergia e Direttore della Divisione Sviluppo Rurale del Dipartimento per lo Sviluppo Sostenibile dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) dal 1992 al 2012. Nel 2012 ha fondato il World Agricultural Heritage Forum fornendo orientamento e concettualizzazione di programmi e progetti, e offrendo assistenza tecnica e sviluppo delle capacità nei programmi: Sustainable Food Systems; Water, Food and Energy Nexus; Climate Change.

SPEAKERS

Frances Morris, curator, writer and broadcaster is currently Director Emerita, Tate Modern, after leading the institution as Director for 7 years. Previously Director of Collections, International Art at Tate, she spearheaded the strategy to broaden and diversify the international collection and its display at Tate Modern. Since 2019, Frances has championed Tate's responses to climate and ecological emergency.

QANAT is a collective platform that explores the politics and poetics of water to reflect and act (up)on the multiple contextual understandings and forms of (re)production of the commons in Morocco, Palestine, and beyond. QANAT aims to create spaces through which we can speculate upon new collective imaginaries to design new spatial and epistemological configurations for our living environments.

Freya Rowe is one of the Directors of Raasay House, a sustainable family business, on the Isle of Raasay, Scotland. Over the past 40 years this business has managed to attract major funding to transform Raasay House into a valuable community asset to help sustain its island community and bring benefits to residents and businesses alike.

Sakiya is an international Art/Science/Agriculture residency programme and a progressive academy for experimental knowledge production and sharing, grafting local agrarian traditions of self sufficiency with contemporary art and ecological practices in Palestine. Sakiya's core programs engage food production, exhibitions, symposia, publications and education workshops exploring the intersections between art, science and agriculture in a sustainable and replicable model.

Roberta Virgilio is a chef, food and beverage consultant, project manager and a professor at the Master of Food and Beverage Management at the Rome Business School. She holds a degree in Environmental Engineering and a Master's in the Management of Water Resources and she has been trained at Gambero Rosso Academy in Rome. She has worked in kitchens of Michelin-starred restaurants, overseen the kitchen and operational management of Caffè delle Esposizioni and has consulted multiple caterers and businesses.

RELATORØ

Frances Morris, curatrice, scrittrice e broadcaster è attualmente Direttrice Emerita della Tate Modern, dopo aver guidato l'istituzione come direttrice per 7 anni. Precedentemente direttrice delle collezioni d'arte internazionale della Tate, ha guidato la strategia per ampliare e diversificare acquisizione e display della collezione internazionale di Tate Modern. Dal 2019, Frances promuove le azioni di Tate legate all'emergenza climatica ed ecologica.

QANAT è una piattaforma collettiva che esplora le politiche e poetiche dell'acqua per riflettere e agire (sul)le molteplici interpretazioni contestuali e forme di (ri)produzione dei beni comuni in paesi come Marocco e Palestina. QANAT mira a creare spazi attraverso i quali possiamo speculare su nuovi immaginari collettivi per progettare nuove configurazioni spaziali ed epistemologiche nell'ambiente in cui viviamo.

Freya Rowe è uno dei direttori di Raasay House, un'azienda familiare eco-sostenibile sull'isola di Raasay in Scozia. Negli ultimi 40 anni, questa azienda è riuscita ad attrarre importanti finanziamenti per trasformare Raasay House in una preziosa risorsa comunitaria per sostenere la comunità dell'isola e portare benefici sia ai residenti che alle imprese.

Sakiya è un programma internazionale di residenze tra arte, scienza e agricoltura, oltre a essere un'accademia progressista per la produzione e la condivisione di conoscenza sperimentale, connettendo tradizioni agrarie locali di autosufficienza con l'arte contemporanea e le pratiche ecologiche in Palestina. La principale programmazione di Sakiya riguarda la produzione alimentare, mostre, simposi, pubblicazioni e laboratori educativi che esplorano le intersezioni tra arte, scienza e agricoltura in un modello sostenibile e replicabile.

Roberta Virgilio è chef, consulente Food and Beverage, project manager, e docente al Master di Food and Beverage Management della Rome Business School. Ha conseguito una laurea in Ingegneria Ambientale e un Master in Gestione delle Risorse Idriche e si è formata presso l'Accademia del Gambero Rosso di Roma. Ha lavorato nelle cucine di ristoranti stellati Michelin, ha curato la cucina e la gestione operativa del Caffè delle Esposizioni ed è stata consulente per numerosi ristoranti e aziende.



INITIATORS

Cooking Sections examine the systems that organise the world through food. Established in London in 2013 by Daniel Fernández Pascual and Alon Schwabe, their practice uses food as a tool to observe landscapes in transformation. They have worked on the CLIMAVORE project since 2015, exploring how to eat as humans change climates. CLIMAVORE develops regenerative food systems and infrastructures addressing the climate crisis and its impact on the built environment. In 2023 they launched CLIMAVORE x Jameel at RCA, a new initiative in partnership with Community Jameel that uses architectural and artistic investigative tools, education and action to produce new knowledge around food and climate justice.

Visible (a project by Cittadellarte–Fondazione Pistoletto and Fondazione Zegna). Since 2010, Visible has researched and supported art projects that consider the social body as the potential for responsible transformation, working with artists who initiated long-term projects dealing with the urgencies of our times, such as the climate crisis and social justice. In 2011, Visible initiated the biennial Visible Award, the first European award for socially engaged artistic practices. Lasted until 2019, the recipients of the award were decided through a public jury in the form of a temporary parliament, developed in collaboration with prestigious art institutions such as Serpentine Gallery, Tate Liverpool and Queens Museum. Starting in 2023, Visible envisions a series of situated fellowships for ongoing long-term socially engaged art practices, tailored to the projects' needs and context to offer more structural support to artists that are dedicating part of their research and practice to experimental artistic ideas and actions with an impact on our societies. Visible is curated by Judith Wielander and Matteo Lucchetti since its start in 2010, and with Carolina Lio since 2020.

INIZIATORƏ

Cooking Sections esplora i sistemi che organizzano il mondo attraverso il cibo. Basata a Londra nel 2013 da Daniel Fernández Pascual e Alon Schwabe, la loro pratica utilizza il cibo come strumento per osservare i paesaggi in trasformazione. Dal 2015 lavorano al progetto CLIMAVORE, che esplora come mangiare mentre gli esseri umani cambiano i climi. CLIMAVORE sviluppa sistemi alimentari e infrastrutture rigenerative che affrontano la crisi climatica e il suo impatto sull'ambiente costruito. Nel 2023 hanno lanciato CLIMAVORE x Jameel at RCA, una nuova iniziativa in collaborazione con Community Jameel che utilizza strumenti di indagine architettonici e artistici, l'educazione e l'azione per produrre nuove conoscenze sul cibo e sulla giustizia climatica.

Visible (un progetto di Cittadellarte-Fondazione Pistoletto e Fondazione Zegna). Dal 2010, Visible ha ricercato e sostenuto progetti artistici che considerano il corpo sociale come un potenziale per realizzare una trasformazione responsabile, lavorando con artisti che hanno avviato progetti che affrontano le urgenze dei nostri tempi, quali la crisi climatica e la giustizia sociale. Nel 2011 Visible ha istituito il Visible Award, il primo premio europeo per pratiche artistiche socialmente impegnate. Durato fino al 2019, i destinatari del premio sono stati decisi attraverso una giuria pubblica sotto forma di un parlamento temporaneo, sviluppato in collaborazione con prestigiose istituzioni artistiche come Serpentine Gallery, Tate Liverpool e Queens Museum. A partire dal 2023, Visible ha istituito una serie di *situated fellowships* per progetti artistici di lungo termine socialmente impegnati. Le fellowships si adattano alle esigenze e al contesto dei progetti per offrire un supporto più strutturale agli artisti che stanno dedicando il loro lavoro a idee artistiche sperimentali e azioni che hanno un impatto sulla nostra società. Visible è stato curato fin dal suo inizio da Judith Wielander con Matteo Lucchetti e dal 2020 con Carolina Lio.

PARTNERS

Sara Alberani is an independent curator and activist. Her curatorial research is in socially engaged art practices concerning communities and public spaces, focusing on long-term projects. She is the co-founder of LOCALES, a curatorial platform for the production of site-specific interventions and decolonial practices within the public space of Rome.

Angelo Mai is a group of actors, musicians, visual artists, culture and entertainment workers, who have animated a multidisciplinary arts centre, as a laboratory of artistic and political activism experimentation since 2014. It has hosted, created, produced and co-produced hundreds of concerts and shows, workshops and assemblies.

Cittadellarte founded by Michelangelo Pistoletto has realised together with group of researchers and experts, a collective laboratory: an organisation gathering artists and advocates practising sustainability from fashion to social entrepreneurs, architects and other operators engaged in all fields in which human intelligence is called to interact with nature's wisdom.

Community Jameel advances science and learning for communities to thrive. An independent, global organisation, Community Jameel was launched in 2003 to continue the tradition of philanthropy and community service established by the Jameel family of Saudi Arabia in 1945. It supports scientists, humanitarians, technologists and creatives in areas such as climate change, health and education.

Fondazione Zegna is a family foundation inspired by the values and vision of Ermenegildo Zegna, entrepreneur and philanthropist. It supports humanitarian initiatives on a local and global scale, fostering social well-being and the cultural development of communities in harmony with the environment.

Gaia Art Foundation facilitates cross-disciplinary projects fostering innovation and positive social change. Combining different disciplines and diverse perspectives is essential to the foundation's activity, collaborating with and championing those active at the edges of creative practice and the forefront of ecological thinking to bring people together.

Hartwig Art Foundation fosters and facilitates the production, presentation, communication and preservation of contemporary art for society at large in an effort to support the cultural ecosystem in the Netherlands and abroad. The production, presentation, mediation and preservation of art aims, in particular, at the sustainable promotion of a cultural environment.

COLLABORAZIONI

Sara Alberani è una curatrice indipendente e attivista. La sua ricerca curatoriale si occupa di pratiche artistiche socialmente impegnate che riguardano comunità e spazi pubblici, concentrandosi su progetti a lungo termine. È cofondatrice di LOCALES, collettivo curatoriale per la produzione di interventi site-specific e pratiche decoloniali nello spazio pubblico di Roma.

Angelo Mai è un gruppo di attori, musicisti, artisti visivi, operatori della cultura e dello spettacolo, che dal 2014 anima un centro d'arte multidisciplinare, come laboratorio di sperimentazione artistica e di attivismo politico. Ha ospitato, creato, prodotto e co-prodotto centinaia di concerti e spettacoli, workshop e assemblee.

Cittadellarte fondata da Michelangelo Pistoletto ha realizzato, insieme a un gruppo di ricercatori ed esperti, un laboratorio collettivo: un'organizzazione che riunisce artisti e promotori della sostenibilità, dalla moda agli imprenditori sociali, agli architetti e altri operatori impegnati in tutti i campi in cui l'intelligenza umana è chiamata a interagire con la saggezza della natura.

Community Jameel promuove la scienza e l'apprendimento per il benessere delle comunità. Organizzazione indipendente e globale, Community Jameel è stata lanciata nel 2003 per continuare la tradizione di filantropia e servizio alla comunità istituita dalla famiglia Jameel in Arabia Saudita nel 1945. Sostiene scienziati, umanitari, ricercatori e creativi in settori quali il cambiamento climatico, la salute e l'istruzione.

La Fondazione Zegna è una fondazione di famiglia ispirata ai valori e alla visione di Ermenegildo Zegna, imprenditore e filantropo. Sostiene iniziative umanitarie su scala locale e globale, promuovendo il benessere sociale e lo sviluppo culturale delle comunità in armonia con l'ambiente.

La Gaia Art Foundation promuove progetti interdisciplinari che favoriscono l'innovazione e il cambiamento sociale positivo. La combinazione di discipline e prospettive diverse è essenziale per l'attività della fondazione, che collabora e sostiene coloro che sono attivi ai vertici della pratica creativa e all'avanguardia del pensiero ecologico per riunire le diverse comunità.

La Hartwig Art Foundation promuove e facilita la produzione, la presentazione, la comunicazione e la conservazione dell'arte contemporanea per la società in generale, nel tentativo di sostenere l'ecosistema culturale nei Paesi Bassi e all'estero. La produzione, la presentazione, la mediazione e la conservazione dell'arte mirano, in particolare, alla promozione sostenibile di un ambiente culturale.

PARTNERS

Industria Indipendente is a visual and performing arts collective founded in Rome by Erika Z. Galli and Martina Ruggeri, experimenting with various languages and practices: from the creation of performances to long-running happenings, from installations to writing for theatres, museums, independent and unconventional venues.

MERENDE is a resident project at Angelo Mai (Rome) since 2018, and has travelled through places and contexts – ITZ/Berlin, Nobody/Milan, and Fondamenta/Matera among others – manifesting itself in different forms, ready to overturn one into the other. MERENDE has hosted: Moor Mother, Jack Halberstam, Lina Pallotta and Front De Cadeaux, to name a few.

Museo delle Civiltà collections preserve around 2,000,000 items and documents. The Museum of Civilizations (use of the plural is by no means casual) is first and foremost a museum “of museums” and “about museums”, particularly those institutions from which it has welcomed collections since the second half of the nineteenth century. Starting in 2022 and continuing for the next four years, the Museum is implementing a programme based on a progressive revision process that opens a new chapter in its history and questions its institutional ideology, starting from its methods of research and education.

Nicoletta Fiorucci Foundation is a non-profit organisation that promotes experimentation and innovation in contemporary art and design with a focus on ecology, sustainability, and inclusivity. The Foundation commissions and produces visionary projects and acts as a support system for artists, designers and institutions, encouraging exploration through multisensory and unconventional approaches.

Royal College of Art founded in 1837 is the world’s leading university of art and design. Specialising in teaching and research, the RCA offers degrees of MA, MPhil, MRes and PhD across the disciplines of architecture, arts & humanities, design and communication. RCA provides around 2,800 students with unrivalled opportunities to deliver art and design projects that transform the world.

Teiger Foundation supports contemporary visual art with a primary focus on curators. It honours the vision of founder David Teiger, who, in his lifetime, championed professionals who pursued their own paths in making exhibitions, leading organisations, conducting research, and pursuing other aspects of curatorial practice.

COLLABORAZIONI

Industria Indipendente è un collettivo di arti visive e performative fondato a Roma da Erika Z. Galli e Martina Ruggeri, che sperimenta diversi linguaggi e pratiche: dalla creazione di performance agli happening di lunga durata, dalle installazioni alla scrittura per teatri, musei, luoghi indipendenti e non convenzionali.

MERENDE è un progetto residente all’Angelo Mai (Roma) dal 2018, e ha attraversato luoghi e contesti - ITZ/Berlino, Nobody/Milano e Fondamenta/Matera tra gli altri - manifestandosi in forme diverse, pronte a ribaltarsi l’una nell’altra. MERENDE ha ospitato: Moor Mother, Jack Halberstam, Lina Pallotta, Front De Cadeaux, per citarne alcuni.

Le collezioni del Museo delle Civiltà conservano circa 2.000.000 di oggetti e documenti. Il Museo delle Civiltà (l’uso del plurale non è affatto casuale) è innanzitutto un museo “dei musei” e “sui musei”, in particolare di quelle istituzioni da cui ha accolto le collezioni fin dalla seconda metà dell’Ottocento. A partire dal 2022 e per i prossimi quattro anni, il Museo sta attuando un programma basato su un processo di revisione progressiva che apre un nuovo capitolo della sua storia e mette in discussione la sua ideologia istituzionale, a partire dai suoi metodi di ricerca e di educazione.

La Fondazione Nicoletta Fiorucci è un’organizzazione senza scopo di lucro che promuove la sperimentazione e l’innovazione nell’arte contemporanea e nel design con particolare attenzione all’ecologia, alla sostenibilità e all’inclusività. La Fondazione commissiona e produce progetti visionari e agisce come sistema di supporto per artisti, designer e istituzioni, incoraggiando la sperimentazione attraverso approcci multisensoriali e non convenzionali.

Royal College of Art, fondato nel 1837, è la principale università di arte e design del mondo. Specializzato nell’insegnamento e nella ricerca, il RCA offre corsi di laurea, master, master e dottorato nelle discipline dell’architettura, delle arti e delle scienze umane, del design e della comunicazione. L’RCA offre a circa 2.800 studenti opportunità ineguagliabili per realizzare progetti di arte e design che trasformano il mondo.

La Fondazione Teiger sostiene l’arte visiva contemporanea con particolare attenzione ai curatori. La Fondazione onora la visione del fondatore David Teiger che, durante la sua vita, ha sostenuto i professionisti che si sono dedicati alla realizzazione di mostre, alla direzione di organizzazioni, alla ricerca e in altri aspetti della pratica curatoriale.



PARTICIPANTS / PARTECIPANTI

Mohammed Abdallah, Lotta Schäfer & Valeria Bochi / Spore Initiative	Crocevia	Giacomo Lepri / Cooperativa Coraggio	Cunigunda Ploner
Ravi Agarwal / Bergen Assembly	Famiano Crucianelli / Biodistretto della Via Amerina e delle Forre	Rebecca Lewin / Design Museum London	QANAT Collective
Sabrina Alfonsi / Assessorato Agricoltura e Ambiente Comune di Roma	Haro Cümbüşyan & Serhan Hasdemir / Ek Biç Ye İç	Stefano Liberti	Racing Magpie
Andrea Andersson / Rivers Institute	Cléa Daridan / Community Jameel	Maria Lind / Konstmuseet i Norr	Nora Razian / Jameel Arts Centre
Sepake Angiama / Iniva	Christine Delivanis & Teresa Labonia / Systemiq	Johan Lundh / Remai Modern	ReFoodgees
Aterraterra	Jakub Depczyński / Museum of Contemporary Art in Warsaw	Mali Weil	Freya Rowe / Raasay House
Valentina Avantiaggiato / Mayor of Melpignano	Sandro Dernini / The International Foundation of Mediterranean Diet	Kalaija Mallery / The Luminary Arts	Beatrix Ruf / Hartwig Art Foundation
Azienda Agricola Tularú	Nico Dockx / Royal Academy of Fine Arts Antwerp	Anna Maria Maraschio / Assessorato Ambiente Regione Puglia	Africa Ruiz and Maria Mallol González / Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía
Andrea Bagnato	Julia Draganović / German Academy Rome Villa Massimo	Davide Marino / Università del Molise	Sakiya Art and Agriculture
Tizziana Baldenebro & Imani Badillo / SPACES	Josée Drouin-Brisebois / National Gallery of Canada	Lisa Mazza / BAU	Claire Shea / Fogo Island Arts
Inma Ballesteros / Observatorio de Cultura y Comunicación de la Fundación Alternativas	Nadia El-Hage / International Commission on the Future of Food and Agriculture	Emer McGarry & Marie Louise Blaney / The Model	Silvia Simoncelli / NABA
Caterina Batello / Agroecology Europe	Charles Esche / Van Abbemuseum	Nora McKeon / International College of Turin & Terra Nuova	Ana Škegro / Museum of Contemporary Art Zagreb
Alessio Baù / C40 Cities	Eva Elisa Fabbri / Museo Madre Napoli	Andrea Miguel Ferriz / MACBA	Dirk Snauwaert / WIELS
Gilles Baume / CAPC musée d'art contemporain de Bordeaux	Tommaso Fattori / Consiglio Regionale della Toscana	Keir Milburn / Abundance	Elena Stecca / Università di Padova, Verona e Ca' Foscari University
Diletta Bellotti	Germana Fratello / Campi Aperti	Gioia dal Molin / Istituto Svizzero	Irene Sunwoo / Art Institute Chicago
Maura Benegiamo / Università di Pisa	Fridays for Future	Frances Morris / Tate Modern	Rome Sustainable Food Project / American Academy in Rome
Valeria Bochi / La Distesa	Andrea Ghelfi / Fattoria Senza Padroni	MUSE - Science Museum	Pola Sutryk
Brave New Alps	Sasha Gora / University of Augsburg	Walter el Nagar / Mater Fondazione	Borbála Szalai & Judit Szalipszki / Trafó House of Contemporary Art
Roberta Bruno / Cooperativa Karadrà	Cristina Grandi / IFOAM	Paolo Naldini & Armona Pistoletto / Cittadellarte	Francesca Tarocco / Ca' Foscari University
Valentina Bruschi / Museo Civico Castelbuono	Ros Gray / Goldsmiths, University of London	Ulrikke Neergaard & Irene Campolmi / KØS Museum of Art in Public Spaces	Paul Thompson / Royal College of Art
Ilaria Bussoni / Università di Padova	Marius Grisar / SERIT Seeds	Seppe Nobels / Instroom Academy	Lorenzo Tirelli / REDUCED
Emilio Caja / Fuori Mercato	Rahul Gudipudi / CARA	Observatoire Tunisien de l'Eau	Todolí Citrus Foundation
Jo Capper / Grand Union	Sofia Hernández Chong Cuy / Kunstinstituut Melly	Antonio Onorati / Associazione Rurale Italiana	Paula Toppila / IHME
Emily Caruso / Global Diversity Foundation	Joe Hill / Towner Eastbourne	Berkan Özyer / Istanbul Planning Authority	Helen Turner & Katherine Thomson / E-Werk
Lucia Casani & Pepa Octavio de Toledo / Carasso Foundation	Anne Immonen / Ylva, University of Helsinki	Nicola Pagani / Deafal	Ultima Generazione
Gregory Castera / Council	Theodosis Issaias / Carnegie Museum of Art	Emiliano Paoletti / Polo del '900 Torino	Andrea Viliani / Museo delle Civiltà
Carlo Cellamare / Università La Sapienza	Gilly Karjevsky / Climate Care 2023	Antonio Pellegrino / Monte Frumentario	Roberta Virgilio / Rome Business School
Anna Cestelli Guidi / Fondazione Musica per Roma - Auditorium Roma	Stephanie Koch / Teiger Foundation	Andrea Phillips / Northumbria University	Giulio Vulcano / ISPRA (Italian Institute for Environmental Protection and Research)
Sria Chatterjee / Paul Mellon Centre	Parviz Koohafkan / World Agricultural Heritage Forum	Cesare Pietroiusti	Claire Walsh / University of Edinburgh
Viviana Checchia / Vessel & Void	La Terra Trema	Lucia Pietroiusti & Kostas Stasinopoulos / Serpentine	David Wengrow / University College London
Carolyn Christov-Bakargiev / Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea	Adrian Lahoud / Royal College of Art	Jasmine Pisapia / McGill University	XFarm Agricoltura Prossima
Collettivo Epidemia		Armona Pistoletto / Let Eat Bi & AbanDonated Lands Association	Burcu Yüksel / Gaia Art Foundation
Cooperativa Casa delle Agricolture		Costanza Pizzo / Observatoire de la Souveraineté Alimentaire et de l'Environnement	Andrea Zegna / Fondazione Zegna
Cooperativa Sociale Barikamà			Joanna Zielińska / M HKA
			Mariam Zulfiqar / Art Angel

CREDITS

Cooking Sections is Daniel Fernández Pascual and Alon Schwabe, with Rosa Whiteley, Remi Kuforiji, and Kelly Tsipni-Kolaza
CLIMAVORE Station Skye & Raasay: Shona Cameron
CLIMAVORE x Jameel at RCA: Principal Investigators Daniel Fernández Pascual and Alon Schwabe, Project Coordinator Dani Burrows, Research Associates Enrico Milazzo and Merve Anil, and wetland coordinator Kubilay Ercelep
Visible: Judith Wielander, Matteo Lucchetti, Carolina Lio

Assembly spatial design: ADS3 at RCA SoA (Sila Cakir, Stanley Chick, Mak Yuen Ching, Victoria Chong, Max Cooper-Clark, Mariam Fakhori, Hayden James, Puiman Law, Christina Ly, Yuhui Qiang, Alisha Raman, Daria Szmucer, Myah Walters, Rebecca Weller, Krisana Wong)

Production: WeOne (Carla Schiavone, Angela Fugazza, Katia Lesmo, Andrea Masci, Stephanie Palacios)

Printed on 100% agricultural waste paper

CREDITI

Cooking Sections sono Daniel Fernández Pascual e Alon Schwabe, con Rosa Whiteley, Remi Kuforiji e Kelly Tsipni-Kolaza
CLIMAVORE Station Skye e Raasay: Shona Cameron
CLIMAVORE x Jameel at RCA: responsabili scientifici Daniel Fernández Pascual e Alon Schwabe, coordinatore del progetto Dani Burrows, i ricercatori associati Enrico Milazzo e Merve Anil e il coordinatore della zona umida Kubilay Ercelep
Visible: Judith Wielander, Matteo Lucchetti, Carolina Lio

Progettazione dello spazio dell'assemblea: ADS3 della RCA School of Architecture (Sila Cakir, Stanley Chick, Mak Yuen Ching, Victoria Chong, Max Cooper-Clark, Mariam Fakhori, Hayden James, Puiman Law, Christina Ly, Yuhui Qiang, Alisha Raman, Daria Szmucer, Myah Walters, Rebecca Weller, Krisana Wong)

Produzione: WeOne (Carla Schiavone, Angela Fugazza, Katia Lesmo, Andrea Masci, Stephanie Palacios)

Stampato su carta da macero 100% agricola



visible



MUSEO
DELLE
CIVILTÀ

NICOLETTA FIORUCCI FOUNDATION

gaia art
foundation

HARTWIG
ART
FOUNDATION

Teiger Foundation



AMERICAN ACADEMY
IN ROME



150
AÑOS DE INNOVACIÓN
Y CREACIÓN CULTURAL
1875–2025



