



FONDAZIONE
PASTIFICIO CERERE

Namsal Siedlecki

ARTIST TALK

mercoledì 8 luglio 2020, ore 17.30

La Tôlerie, espace municipal d'art contemporain
Clermont-Ferrand, Francia

Introduce: Pietro Della Giustina, Direttore Artistico di In extenso e editor di La belle revue

prenotazione obbligatoria: h.benazech@inextensoasso.com
ingresso libero fino ad esaurimento posti

NOTA STAMPA

Mercoledì 8 luglio presso **La Tôlerie, espace municipal d'art contemporain** a Clermont-Ferrand (Francia), l'artista **Namsal Siedlecki** terrà un **artist talk** organizzato in collaborazione con **In extenso** per presentare **Mvah Chā**, la sua ultima produzione di sculture realizzata nell'ambito di **Crisalidi**. Il talk sarà introdotto da **Pietro Della Giustina**, Direttore Artistico di In extenso e editor di La belle revue.

Crisalidi è un progetto promosso dalla **Fondazione Pastificio Cerere** e a cura di **Marcello Smarrelli**, realizzato grazie al sostegno dell'**Italian Council** (6. Edizione, 2019), programma di promozione di arte contemporanea italiana nel mondo della Direzione Generale Creatività Contemporanea del Ministero per i Beni e le Attività Culturali e per il Turismo. Il **Centro per l'arte contemporanea Luigi Pecci di Prato** sarà il destinatario finale delle opere realizzate.

Il progetto nasce da un'attenta riflessione di Siedlecki sulla scultura e su come questa si sia sviluppata nelle varie epoche e culture, anche attraverso i suoi aspetti tecnici che molto spesso incidono in maniera determinante sulla forma stessa delle opere. Il processo ha preso il via con un **periodo di residenza a Kathmandu**, dove l'artista ha potuto sperimentare la tecnica della fusione a cera persa praticata in Nepal. Namsal Siedlecki, con l'aiuto degli artigiani e delle fonderie locali, ha realizzato **una serie di sculture in bronzo** che prendono vita dalle matrici utilizzate per la fusione delle statue votive legate ai culti religiosi nepalesi. Le sculture, quasi dei non finiti dall'espressività forte e primitiva, appaiono come masse magmatiche libere da canoni proporzionali, da precisi riferimenti anatomici, ma tuttavia conservano una sottile relazione con l'iconografia religiosa induista e buddista, e rimandano, allo stesso tempo, all'estetica arcaicista della scultura del primo Novecento.

Prossimi appuntamenti:

Dal 22 settembre 2020 le sculture saranno in mostra **presso la Fondazione Pastificio Cerere** e in quell'occasione sarà presentato un libro sul progetto, edito da Nero.

Sono previste inoltre una serie di lecture dell'artista nelle Accademie di Belle Arti di Roma, Firenze e Carrara, quest'ultima in collaborazione con il mudaC | museo delle arti di Carrara di Carrara.

Biografia di Namsal Siedlecki

Namsal Siedlecki è nato a Greenfield (USA) nel 1986. Vive e lavora a Seggiano (GR). Nel 2015 ha vinto la quarta edizione del Premio Moroso e il Cy Twombly Italian Affiliated Fellow in Visual Arts presso l'American Academy in Rome; nel 2019 vince il Club Gamec Prize e il Premio Cairo. Negli ultimi anni ha esposto il proprio lavoro presso numerose istituzioni nazionali ed internazionali tra cui: In extenso, Clermont-Ferrand; MAXXI, Roma; Villa Medici, Roma; Centro per l'Arte Contemporanea Luigi Pecci, Prato; Galeria Boavista, Lisbona; Villa Romana, Firenze; Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, Torino; 6 Moscow International Biennale for Young Art, Mosca; Chertludde, Berlino; Magazzino, Roma; American Academy in Rome; Museo Apparente, Napoli; Fondazione Pastificio Cerere, Roma; Fondazione Bevilacqua La Masa, Venezia; Antinori Art Project, Bargino; Galeria Madragoa, Lisbona; Frankfurt am Main, Berlino; Cripta747, Torino. Dal 2008 al 2013 ha gestito lo spazio indipendente GUM studio, prima a Carrara e poi a Torino.

www.namsalsiedlecki.com

Roma, luglio 2020

UFFICIO STAMPA PROGETTO

Maria Bonmassar

Tel +39 06.48.25.370 | Cell +39 335.490.311 | ufficiostampa@mariabonmassar.com

FONDAZIONE PASTIFICIO CERERE

Coordinamento mostre e progetti: Claudia Cavalieri, Emanuela Pigliacelli

info@pastificiocerere.it | www.pastificiocerere.it | Tel. +39 06 45422960



Promosso da



FONDAZIONE
PASTIFICIO CERERE

Realizzato grazie al sostegno di



Partners



IN EXTENSO

