

Presentano

## Laura White and Liza Dieckwisch

### **KNEAD**

Con un testo di Julia Draganović

Opening: martedì 6 maggio 2025 alle ore 18.00

Dal 7 maggio al 11 giugno 2025

**Fondazione Pastificio Cerere**  
Via degli Ausoni 7 – Rome

### Comunicato Stampa

La **Fondazione Pastificio Cerere** e l'**Accademia Tedesca Roma Villa Massimo** sono liete di annunciare l'opening, martedì 6 maggio, di **KNEAD**, mostra bipersonale delle artiste **Laura White** e **Liza Dieckwisch**, accompagnata da un testo di **Julia Draganović**. La mostra sarà aperta al pubblico **da mercoledì 7 maggio a mercoledì 11 giugno 2025**.

Sia White che Dieckwisch pongono il cibo al centro della loro pratica artistica. Mentre il lavoro di White è radicato nella scultura e quello di Dieckwisch nella pittura, i loro approcci - sebbene visivamente distinti - sono accomunati da un profondo interesse nei confronti del cibo, sia come materiale che come ispirazione concettuale.

Durante le loro residenze a Roma dal settembre 2022 al luglio 2023 - Dieckwisch presso **l'Accademia Tedesca Roma Villa Massimo** e White presso la **British School at Rome** - le artiste hanno sviluppato un dialogo creativo incentrato sulla sperimentazione culinaria. Si sono spesso incontrate per cucinare insieme, utilizzando la loro sensibilità artistica per i materiali, con il fine di esplorare tecniche di preparazione culinarie sia tradizionali che innovative.

Dalla preparazione di prelibatezze italiane come le sfogliatelle e il castagnaccio alla lavorazione delle interiora di agnello per la coratella e le salsicce, la loro collaborazione ha reso più labili i confini tra cucina e arte.

Nonostante questo processo condiviso, ciascuna artista si avvicina al cibo da una prospettiva unica. White è interessata alle proprietà **fisiche e tattili** degli ingredienti, includendo gesti corporei - arrotolare, impastare e affettare - nella sua esplorazione artistica. Dieckwisch, invece, percepisce il cibo come un'**entità visiva**, scattando fotografie intime e ravvicinate del miele che cola o della pasta che lievita, e utilizzandole poi come base per i suoi dipinti.

In occasione della mostra presso la **Fondazione Pastificio Cerere**, **Liza Dieckwisch** presenta una nuova serie di dipinti ispirati a **fotografie** di vari **impasti romani**. Le masse di pasta sono rappresentate dall'artista con i colori nero e viola e la loro consistenza è a metà tra il solido e il liquido. Sono strette da mani che sembrano assorbire i colori del soffitto in legno, relazionandosi così con lo spazio espositivo. Le fotografie sono **stampate su un tessuto morbido** e vengono **rielaborate da Dieckwisch direttamente nello spazio espositivo**, espandendole in **composizioni pittoriche con silicone e pigmenti**, in cui le proprietà fluide dell'impasto si riflettono in tutti gli elementi. Il risultato è un'installazione che si apre nello spazio e mette in discussione i mezzi classici della pittura.

Allo stesso modo, **Laura White** crea un'installazione **site-specific** che indaga la pasta come mezzo scultoreo. L'installazione prevede una **piattaforma che attraversa il centro dello spazio**, intrecciandosi tra i pilastri. Le sue **sculture di pasta** occupano e abitano questa struttura rialzata, a volte cadendo sui bordi. **Pieghe e increspature di pasta si muovono sulla superficie con un senso di urgenza**, alcune dividendosi o rompendosi. Questi frammenti, diversi per dimensione e forma, evocano i resti di qualcosa che un tempo era intero, come le **rovine di una grande struttura**. I pezzi appaiono allo stesso tempo carnosì e lapidei, e ricordano i frammenti di marmo di una scultura barocca, sembrando allo stesso tempo morti e vivi. Fanno pensare alle interiora di un animale, alla pelle di un corpo umano o anche a tagli di carne marmorizzati esposti in una macelleria. Ispirandosi al concetto di Gian Lorenzo Bernini di rendere la pietra morbida come una pasta, White crea un ponte tra il quotidiano e il monumentale, permettendo al movimento e alla resistenza del materiale di guidare il suo processo artistico.

Tornate a Roma per questa mostra, le artiste hanno creato un'**esperienza immersiva** all'interno di uno spazio che si allinea perfettamente con i temi di **cibo, materialità e trasformazione**. Attraverso il suo profondo legame con il cibo e la storia e grazie alle sue caratteristiche architettoniche, che consentono di realizzare opere sia a parete che a pavimento, la Fondazione Pastificio Cerere rappresenta l'ambiente ideale per l'evoluzione della loro collaborazione. Inoltre, rafforza il forte sodalizio delle artiste con la città di Roma, dove hanno sviluppato la loro ricerca dal 2022 al 2023.

## **Biografie**

### ***Laura White***

Nata nel 1968 nel Worcestershire, Regno Unito, Laura White è un'artista londinese. Ha conseguito un Master in Fine Art presso il Goldsmiths College, University of London (2002-2004). La sua pratica interdisciplinare comprende scultura, disegno, fotografia, scrittura e laboratori pratici sui materiali, con il progetto in corso [www.tenderfoot.co.uk](http://www.tenderfoot.co.uk) che esplora la materialità online.

Il suo lavoro è stato esposto presso Istituzioni come la New Art Gallery Walsall (*Earthbound*, 2024-25); CORNER7, Londra (*Table Baroque* nell'ambito di *Subject Platter*, 2024); Palazzo delle Esposizioni, Roma (*Roma, un ritratto* nell'ambito del Festival delle Accademie e degli Istituti di Cultura stranieri, 2023); Frestonian Gallery, Londra (*Soft Monuments*, 2023); HS Projects, Londra (*Pollute Volute*, 2022).

White ha realizzato una serie di commissioni pubbliche, tra cui *Baroque Sprawl. No 1 Station Approach*, Hereford, Regno Unito. Commissionato da Meadow Arts e dall'Hereford College of Arts. 2024.

Per ulteriori informazioni: [www.laura-white.co.uk](http://www.laura-white.co.uk)

### ***Liza Dieckwisch***

Nata nel 1989 a Kiel, Liza Dieckwisch è un'artista di Düsseldorf e Kiel. Ha studiato pittura sotto la guida di Katharina Grosse alla Kunstakademie di Düsseldorf.

Le sue opere sono state esposte in Istituzioni come il Museum für Neue Kunst di Friburgo, il Kunstpalast di Düsseldorf, il Neuer Kunstverein di Wuppertal e il Museum Kurhaus di Kleve. Ha inoltre svolto numerose residenze d'artista in città come Seoul, Kyoto, Detroit e Bucarest.

Dieckwisch ha ricevuto diversi premi prestigiosi, tra cui il Nordwestkunst Prize della Kunsthalle Wilhelmshaven (2020), la borsa di studio della Fondazione Kunstfonds (2019), il Promotion Prize for Fine Arts della città di Düsseldorf (2017), il Werner Deutsch Prize for Emerging Artists del Museum Kurhaus Kleve (2016) e il Premio Roma Villa Massimo (2022/23).

Una parte significativa della sua pratica artistica prevede la collaborazione con i collettivi artistici Mother of Pearl (dal 2013) e Artist Mukbang (dal 2018).

Per maggiori informazioni: [www.liza-dieckwisch.de](http://www.liza-dieckwisch.de)

### **Cartella stampa**

<https://www.dropbox.com/scl/fo/tko0cb6v2bekuofnf9sox/ACofNX5SfZohbs4cc064U0c?rlkey=qdonnc021xcan9szivi5tudxd&st=t86yjmap&dl=0>

### **Contatti Fondazione Pastificio Cerere**

[www.pastificiocerere.it](http://www.pastificiocerere.it) | +39 06 45422960  
[info@pastificiocerere.it](mailto:info@pastificiocerere.it) | [press@pastificiocerere.it](mailto:press@pastificiocerere.it)  
**Social Media Manager:** UC studio – [press@ucstudio.it](mailto:press@ucstudio.it)

### **Contatti Accademia Tedesca Roma Villa Massimo**

[www.villamassimo.de](http://www.villamassimo.de) | +39 06 44259340  
[giorgolo@villamassimo.de](mailto:giorgolo@villamassimo.de) | [piersanti@villamassimo.de](mailto:piersanti@villamassimo.de)

### **INFORMAZIONI PRATICHE**

**Opening:** Martedì 6 maggio 2025 alle 18.00

**Date:** 7 maggio - 11 giugno 2025

**Orari di apertura:** dal martedì al sabato dalle ore 15.00 alle 19.00 e lunedì su appuntamento (per il mese maggio); dal lunedì al venerdì dalle ore 15.00 alle 19.00 (per i mesi di giugno e luglio)

**Luogo:** Fondazione Pastificio Cerere, Via degli Ausoni 7 – Rome

**Info:** Tel. +39 06 45422960 | [info@pastificiocerere.it](mailto:info@pastificiocerere.it) | [www.pastificiocerere.it](http://www.pastificiocerere.it)

In collaborazione con



Sponsor tecnico



PODERE OLMO