**Arte al Melchiò**

**Le opere d’arte incontrano il buon cibo**

Progetto espositivo negli spazi del Melchiò restaurant

**Flowing**

Mostra personale di

**Pasqualina Caiazzo**

A cura di

**Susanna Crispino**

Vernissage:

**7 aprile ore 10,30**

Il **ristorante Melchiò** presenta *Arte al Melchiò,* un progetto che coniuga la buona tavola con il nutrimento per lo spirito, ovvero l’arte contemporanea.

Gli spazi del ristorante cambieranno pelle grazie alle opere di artisti partenopei, chiamati a confrontarsi con un luogo vivo e gioioso, animato da profumi, voci e colori, distante dagli spazi comunemente destinati alla sola fruizione artistica.

Il primo appuntamento è domenica 7 aprile alle ore 10.30 con **Flowing**, personale di **Pasqualina Caiazzo** a cura di **Susanna Crispino.** In mostra 6 collage, tre dipinti su tavola della serie Balia, due diorama ed un’opera in tecnica mista su alluminio intitolata In Balìa.

Il tema dell’esposizione è la trasformazione interiore, vista sia come evoluzione di se stessi che in relazione agli altri. **Flowing** è il fluire di sentimenti ed emozioni, il lasciarsi andare ai cambiamenti, superando lo smarrimento e ritrovando se stessi, ma è anche un riferimento allo scorrere dell’acqua, il liquido primordiale da cui tutti noi proveniamo.

I **Collage** esposti riuniscono immagini e parole, che simboleggiano l’interiorità e le riflessioni dell’artista. Sono stati esposti per la prima volta al Piccolo Bellini di Napoli, come scenografia della performance *In Utero* (aprile 2018) e rappresentano dei semi di speranza nel futuro.

Le **Tavole** raffigurano la Madonna Annunziata dell’omonimo brefotrofio napoletano, che veniva chiamata popolarmente Mamma Chiatta. È la madre di tutti gli orfani della “Ruota degli esposti”, l’essenza dell’amore materno, in grado di accogliere oltre che di generare la vita. Nella sua funzione di balia, è simbolo di un legame universale, raccoglie storie, ricordi, relazioni ed esperienze. E simboleggia la trasformazione che l’amore per l’altro porta nel proprio intimo e nella relazione con il mondo esterno. Nel suo volto tutti si specchiano e nel suo grembo tutti si incontrano.

I **Diorama** sono mondi microscopici costruiti con colori, simboli, parole. Sono l’emblema di un luogo rassicurante, in cui c’è accoglienza e speranza. L’opera intitolata **In balìa**, infine, rappresenta la sintesi del processo che va dallo smarrimento alla riscoperta di sé, attraverso i simboli cari all’artista: l’acqua, l’albero ed i pesciolini rossi.

La mostra sarà visitabile dal 7 aprile al 25 giugno negli orari di apertura della struttura.

Melchiò restaurant, Via Santa Maria Vecchia 5 - Furore (Salerno)

Info: 333 915 5962 - [http://www.melchio.it](http://www.melchio.it/?fbclid=IwAR2E9M74i3QXWsETnGvBtvWOPJ7vtGNTdyxUflDou0AU6iOYfRRal1ULcfA) – <https://www.facebook.com/ristorantefurore/>

**Note Biografiche**

PasqualinaCaiazzo è nata nel 1979 a Napoli, dove vive e lavora. Nel 2007 consegue la laurea in scenografia all'Accademia di Belle Arti di Napoli e intraprende un periodo di ricerca e di attività espositiva. Negli anni matura un linguaggio originale, che combina la frammentazione dell'immagine con elementi simbolici che via via diventano la sua cifra distintiva: occhi, labbra, volti, immagini fotografiche.

La sperimentazione di materiali e tecniche differenti la conduce ad opere che cercano una sintesi tra la bidimensionalità dell'immagine pittorica e la tridimensionalità degli oggetti, alla ricerca di un frammento di storia e di pensiero da condividere con l'osservatore. I suoi progetti artistici hanno sempre una finalità inclusiva, fino a sfociare in progetti nel sociale.

Attualmente dirige, in qualità d’esperta dell’Associazione culturale Villa Tufarelli Onlus, il laboratorio didattico creativo *L’Autoritratto interiore*, presso la scuola Don Milani Dorso di S. Giorgio a Cremano.

**Tra gli ultimi progetti:**

* *Il DIORAMA, una scatola terapeutica* - Laboratorio creativo esperienziale, diretto e curato da Pasqualina Caiazzo presso Villa Tufarelli, S. Giorgio a Cremano 15 Dicembre 2018
* *Post In Utero, in balìa… -* expo-video-performance ideata e diretta da Pasqualina Caiazzo in collaborazione con Alessandra Rimonti e Salvatore Dello Iacolo, danzatori e coreografi presso Villa Tufarelli, S. Giorgio a Cremano 8 Dicembre 2018
* *In Utero, inno alla vita -* performance curata da Susanna Crispino, ideata e diretta da Pasqualina Caiazzo in collaborazione con Alessandra Rimonti e Salvatore Dello Iacolo, danzatori e coreografi presso il Piccolo Bellini, Napoli 30 Aprile 2018
* *Illustra incontra Scuorno -* spettacolo teatrale curato e diretto da Daniela De Giorgio presso il liceo Galileo Galilei di Napoli, performance ALLO SPECCHIO ideata e diretta da Pasqualina Caiazzo, Napoli 10 Maggio 2017
* *Pink me not, l’identità femminile tra individualità e stereotipi* - collettiva d’arte contemporanea a cura di Susanna Crispino presso Casina Pompeiana, Napoli 22- 28 Marzo 2017. Rassegna Marzo Donne 2017 con il Patrocinio del Comune di Napoli
* *Illustra, frammenti aldilà dell’Embarras* - personale d’arte contemporanea e performance in collaborazione con Kalimera let a cura di Susanna Crispino presso Catacombe di Napoli, Basilica extra moenia di S. Gennaro, Napoli 18 Dicembre 2016- 5 Gennaio 2017

**Melchiò Restaurant**

*Ogni prodotto ha una sua storia, ogni ingrediente ha una sua caratteristica, la loro combinazione crea opere d’arte.*

Il Melchiò era il sogno nel cassetto di Vito e Caterina e, fin dal nome, racconta di un progetto dal forte legame familiare. La parola Melchiò nasce infatti da un’idea del padre di Caterina, e riprende, abbreviandolo, il soprannome del decano della famiglia, nonno Vincenzo detto Marchionn.

La filosofia che lo anima si basa sulla qualità: carne italiana e pesce locale freschissimo, paste fresche, piatti semplici ed abbinamenti azzardati per coloro che amano osare. Ma punta soprattutto all’utilizzo di prodotti freschi e di stagione: proprio per trasmettere alle persone l’importanza della stagionalità dei prodotti, Vito e Caterina hanno realizzato un orto biologico a pochi passi dal ristorante.

L’amore di Vito per la buona cucina e la sua estrosità, l’ospitalità ed i dolci di Caterina e Linda rendono il Melchiò un ristorante speciale. Grazie ad un caro amico di famiglia, Daniele, è disponibile anche una piccola carta dei vini, tutti della Costa d’ Amalfi. E non bisogna dimenticare che l’esperienza culinaria al Melchiò è sempre accompagnata da un panorama mozzafiato.