

COMUNICATO STAMPA

“ristorarte”

I edizione

NUTAZIONI – Monica Casalino

dal 29 al 31 maggio 2026 – 100XCentro, Rieti

L'Ombelico d'Italia centro del mutamento: “ristorarte” debutta a Rieti con l'arte di **Monica Casalino**

Dal **29 al 31 maggio 2026**, il centro storico di **Rieti** accoglie “ristorarte”, iniziativa **patrocinata dal Comune stesso e dalla Regione Puglia**. Nel luogo emblematico dell'*Umbilicus*, cuore simbolico d'Italia, presso la piazza di San Rufo a Rieti, il nuovo format espositivo che esplora il confine tra arte e materia alimentare sceglie di inaugurare la sua I edizione con **Nutazioni**. Un corpus tra opere e *performance* nato nella dimensione **gliforeal** di **Monica Casalino**, artista già apprezzata in prestigiose sedi tra Puglia, Roma e Los Angeles.

L'evento, promosso e organizzato dal collettivo curatoriale **BE. Butterfly Effect**, è ospitato dall'hub nazionale **100XCentro di Rieti**, luogo che sostiene la diffusione culturale e accoglie progetti capaci di generare connessioni e nuove visioni. L'iniziativa propone una riflessione profonda sulla preziosità di risorse identitarie del nostro patrimonio, quali l'Arte e il Cibo, e al contempo sulla loro precaria r-esistenza.

Il **format di “ristorarte”** nasce così con una doppia missione: da un lato, stimolare il pubblico a riscoprire il valore intrinseco delle cose e la bellezza del “qui e ora”; dall'altro, sfidare gli artisti a confrontarsi con un'arte viva, destinata a evolversi e dissolversi. Un progetto che amplia la percezione convenzionale dell'arte, invitando il pubblico a un viaggio tra visioni, suoni, percezioni e sapori, dove il fugace e l'effimero diventano linguaggio espressivo.

In questo contesto nasce la I edizione del format. Il collettivo **BE. Butterfly Effect**, come spiegano i fondatori, getta le sue radici nell'idea che “ogni giorno, nel quotidiano, una piccola azione di bellezza può generare un grande cambiamento. *BE* è un invito a essere quell'azione, quel **cambiamento**”. Scegliere la ricerca di Monica Casalino per inaugurare “ristorarte” è stato quindi un naturale processo di riconoscimento, laddove la dimensione **gliforeal** ha nel mutamento il fulcro della sua azione e generazione.

Il percorso spaziale ha inizio con l'installazione “Nutazioni”, tra materia minerale e organica, che sorge dal travertino di Tivoli, pietra del territorio generatrice, in un dialogo profondo tra natura, identità e creazione.

Un accadimento percettivo in cui l'ingrediente alchemico invita a una ritualità condivisa che, come spiega Monica, “è un'architettura in tre atti o movimenti, un trittico spazio temporale, in cui l'opera del giorno prima, mutando, diventa nutrimento e azione per il giorno dopo: *l'opera non è mai la stessa, così come la pelle di chi la intercetta*. Il nome - Nutazioni - è la connessione stessa con il luogo, poiché intrinsecamente legato ai movimenti magnetici dell'asse terrestre e dell'orientamento vitale delle piante”.

L'apertura del 29 maggio vede la *performance* delle micro-sculture commestibili – realizzate con fiori eduli e non solo – la cui assunzione sarà accompagnata da un viaggio esplorativo tra viticoltura e botanica.

L'evoluzione del cantiere artistico prosegue il giorno seguente con la *performance* di repertorio dell'artista “**Italia di pane**”, opera *site-specific*, che in questa occasione vede la partecipazione speciale e il coinvolgimento di SOU Rieti - Scuola di Architettura per Bambini nel progetto LINEA architettura-paesaggio.

Un percorso immersivo e mutante tra suoni, videoarte e gusto che Monica Casalino definisce: “un inno alla consunzione come atto creatore, tributo alla sinergia con il territorio e con BE. Butterfly Effect. Un percorso sinergico che culmina nella condivisione collettiva”.

Il terzo giorno le opere, che hanno generato esperienza vivibile, divenute inafferrabili ed evanescenti, diventano memoria e traccia attraverso suono e video, nuova materia che si apre a prospettiva futura.

Durante l'intero evento, l'artista sarà presente *in loco*, favorendo quel dibattito e quella condivisione umana, di cui la cultura è terra madre.

Si ringraziano sinceramente per il sostegno e la collaborazione al progetto:

l'hub nazionale 100XCentro di Rieti, SOU Scuola di Architettura per bambini e il progetto LINEA architettura-paesaggio; l'host in Rieti per l'ospitalità; i nostri partner tecnici: Panificio Borgo, Colasanti Alessandro & C., Zeta Design, la Deg. wine food people, Simone Vini; il nostro sponsor: Osteria Antonelli.

Si ringraziano inoltre per aver supportato e creduto nel progetto:

AURA Academy e DAM Academy di Roma.

Bio e Contatti:

BE. Butterfly Effect management è un collettivo spontaneo curatoriale di event manager che trasforma idee in esperienze culturali concrete, promuovendo l'arte come spazio di dialogo, riflessione e connessione.

email: be.progettidarte@gmail.com

sito web: www.bebutterflyeffect.it

Monica Casalino

Scultrice, brand architect, coltivatrice e ricercatrice botanica pugliese, Monica è attiva nello scenario dell'arte contemporanea, inserita anche nella raccolta di artisti intervistati e raccontati dalla giornalista e critica d'arte Cecilia Pavone nel libro *Puglia. Artisti, luoghi e sperimentazioni dell'arte contemporanea*, 2023. Il lavoro di Monica Casalino indaga il *limen* e il mutamento, l'esistenza (anche biologica) e la comunicazione, creando linguaggi nella dimensione **gliforeal**, che attraverso la materia e l'immateria, connettono botanica, architettura, scultura, video, arte e *performance*.

Dopo le personali "La pelle al limen" (Museo Nuova Era di Bari, Palazzo Tupputi di Bisceglie) e il Premio Arte Roma, la partecipazione a collettive da Matera a Los Angeles, e i laboratori legati al progetto arqueo paesaggistico e botanico **ossi mori**, ancora in atto, è ora impegnata nel restauro di un casale ottocentesco, tela e cantiere in cui suono, natura, design, architettura e ricerca potranno generare nuovi codici relazionali.

email: casalinomonica@ymail.com

sito: www.gliforeal.it

INFO TECNICHE

100XCentro – Rieti, Piazza San Rufo 2

dal 29 al 31 maggio

Ingresso libero

Gli appuntamenti di "Nutazioni"

I movimento - venerdì 29 maggio, vernissage ore 18:00

Inaugurazione di "Nutazioni" con la *performance* inedita delle micro-sculture edibili, suono e video arte, accompagnata da calice di vino ed esplorazione botanica.

Introduzione del collettivo curatoriale BE. Butterfly Effect e presentazione dell'artista.

II movimento - sabato 30 maggio, apertura 10.00-14.00 e 18.00-21.00

ore 18.00 – *Performance* "Italia di pane", seguita da condivisione artistica e convivialità.

III movimento - domenica 31 maggio, apertura 10.00-18.00

"Nutazioni", mutamento e presentazione dei futuri progetti del collettivo BE. Butterfly Effect e dell'artista Monica Casalino.