# Un caffè con... Elio Fiorucci: «Voglio diffondere la cultura vegetariana»

a-by-g-vigo-2-1a2e377f

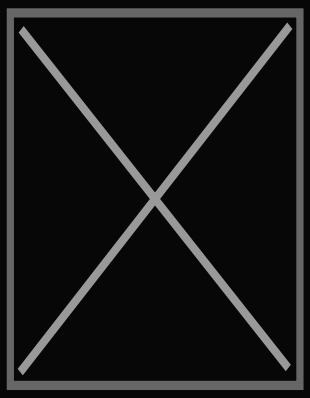
[caption id="attachment_21023" align="alignright" width="300"]



Elio Fiorucci; Lia Bosch; Lapo Elkann[/caption]

L’arte? Oggi è (anche) un foulard da indossare. **Elio Fiorucci**, in collaborazione con l’artista napoletana **Lia Bosch**, ha lanciato *Art Therapy*: linea di App grafiche per smartphone e tablet, nonché collezione di foulard realizzati da **Lisa Spa**, azienda comasca specializzata in stampa di tessuti. «L’obiettivo è permettere a tutti di accedere democraticamente all’arte, per appropriarsi della potenza terapeutica e salvifica della bellezza», spiega lo stilista e trend setter che portò **Keith Haring** in Italia.

**Che rapporto ha con il cibo?**
«Ex carnivoro, oggi sono un animalista vegetariano con aspirazioni da veganiano. Conscio di aver peccato molto, come San Francesco ora voglio redimermi. Tra i miei obiettivi, alla soglia del mio ottantesimo compleanno, c’è infatti la diffusione della cultura vegetariana. Gli animali sono dotati di anima e sentimenti: un giorno, non troppo lontano, saremo considerati un popolo di barbari incivili e crudeli, colpevoli di aver torturato e mangiato creature simili all’uomo».



**E che tipo di ristoranti predilige?**
«Quelli che trasmettono la sensazione di trovarsi a casa di amici. A tavola cerco un'atmosfera conviviale: per me le parole chiave sono sorriso, cortesia e amore per il proprio lavoro».

**Al contrario: non tollera...?**
«L'assenza di pulizia e le lunghe attese».

**Un consiglio per i ristoratori?**
«Innanzitutto, non limitatevi ai dolci: offrite anche un variegato assortimento di frutta fresca! E poi non sottovalutate il bagno, ambiente fondamentale per il benessere psico-fisico dell'avventore. Lavarsi le mani prima di sedersi a tavola deve risultare un piacere: il bagno deve essere quindi spazioso e confortevole, curato nei minimi dettagli».

**I suoi locali del cuore?**
«A Milano ho un debole per il **10 Corso Como**, ex-officina trasformata in ristorante, bar, sede di mostre e negozio e per la **Torre di Pisa**, storica trattoria toscana in Brera. A Roma, invece, il mio punto di riferimento è Il **Margutta RistorArte**, ristorante vegetariano a due passi da Piazza di Spagna che punta sui prodotti naturali provenienti da agricoltura biologica».

**UN CAFFE' CON… Una rubrica di Nicole Cavazzuti**

*Il bar? A qualcuno piace storico, ad altri moderno e polifunzionale. E il ristorante: c'è chi preferisce la trattoria, chi il locale di lusso. I Vip raccontano a Mixer Planet gusti e sogni in fatto di fuori casa. Ecco "Un caffè con…". Una rubrica per tutti, non solo per gli addetti ai lavori.*

**Un caffè con... Giulia Calcaterra**

Un caffè con... Chef Rubio

Un caffè con... Melita Toniolo

Un caffè con... Gabriele Cirilli

Un caffè con… Federica Torti

Un caffè con… Elenoire Casalegno

Un caffè con… Tessa Gelisio

Un caffè con… Marika Fruscio

Un caffè con… Elisa Isoardi

Un caffè con… Frank Matano

Un caffè con… Clelia D'Onofrio

Un caffè con… Paolino Ruffini

Un caffè con… Sara Brusco

Un caffè con… Michela Coppa

Un caffè con… Senit

Un caffè con… Emanuele Biggi

Un caffè con… Ana Laura Ribas

Un caffè con… Diego Abatantuono

Un caffè con… Alessandro Borghese

Un caffè con… Marisa Laurito

Un caffè con… Melissa Satta

Un caffè con… Bruno Barbieri

Un caffè con… Raul Cremona