Licia Fusai: «Realizzo quadri gourmet con spezie, caffè e...»

licia-fusai-con-tela-d022c401

Con **Licia Fusai** il food entra nei quadri. Nel senso che spezie, caffè, legumi, semi della terra sono protagonisti delle sue tele. Parliamo di quadri gourmet, insomma. Nati dalla necessità di comunicare il messaggio che l'alimentazione è essenziale per la salute e il benessere. Diciamolo subito: non è pittrice da sempre, quadri licia fusaila Fusai. La sua volta artistica è avvenuta nel 2001, quando un incidente stradale l'ha costretta in ospedale due mesi, in preda a dolori atroci e a diverse fratture. «Allora ho imparato ad ascoltare che cosa necessita il mio organismo. Se mangio quello di cui sento il bisogno sto meglio. Sono convinta che un'alimentazione mirata alle proprie esigenze sia centrale per il recupero e la prevenzione di alcune malattie. L'arte per me è una conseguenza necessaria del desiderio di condividere emozioni».
Elegante e discreta, Licia Fusai è sorridente e affabile quando la incontriamo alla *Pasticceria Cucchi* di Milano in occasione del finissage della sua personale di quadri materici, astratti e figurativi, di dimensioni diverse e di forte impatto.

Che rapporto hai con il bar?
Ci vado volentieri, sia per incontri di lavoro, sia per vedere le amiche, sia per rilassarmi da sola sorseggiando una spremuta. Tra i miei indirizzi del cuore c'è la Pasticceria Cucchi: mi piace l'ambiente e sono affezionata a Laura Cucchi.

Aperitivo ideale?
Sprizt con Campari. Mi piace perché mi aiuta ad abbassare le barriere facilitando le chiacchiere, senza però darmi alla testa.

licia fusai niky**Parliamo di ristoranti.**
Amo la cucina semplice e i ristoranti che sappiano coniugare atmosfera calorosa, cortesia ed eleganza. Per chiarirci, uno dei miei ristoranti preferiti è il *Pomiroeu di Giancarlo Morelli.*

Che cosa ti dà fastidio, invece?
Scortesia, arroganza e spocchiosità.

Parliamo infine di arte e ristoranti. Un connubio virtuoso?
Non sempre. Dipende dal tipo di ristorante nonché dal tipo di quadri. Due i punti essenziali perché la contaminazione tra arte e ristorazione abbia senso: che il locale sia accogliente e che le opere emozionino.