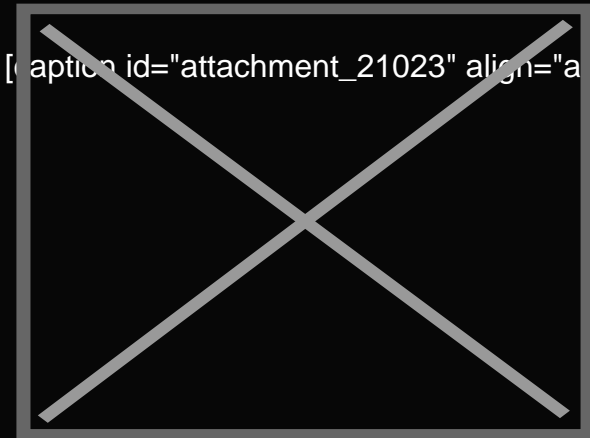


Un caffè con... Elio Fiorucci: «Voglio diffondere la cultura vegetariana»

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



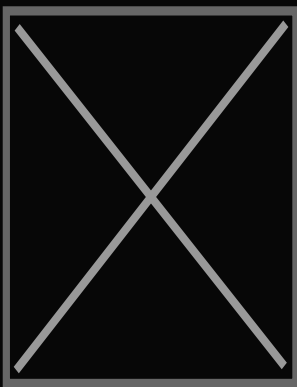
[caption id="attachment_21023" align="right" width="300"]

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. Consco 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 CAFFÈ' 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

