



Licia Fusai

✉ licia.fusai@gmail.com ☎ 3356646888 📍 Via Pinerolo 74/A, 20151 Milano

Profilo

Artista appassionata nella realizzazione di opere materiche che nascono dall'attenta osservazione della Natura, vista non solo come fonte di ispirazione, ma anche e soprattutto come possibile e straordinario mezzo espressivo.

Nei miei lavori c'è una lenta e meticolosa ricerca di armonia, unita al desiderio di elevare e nobilitare quei prodotti della terra a cui si è soliti attribuire unicamente una funzione nutritiva che trova espressione in composizioni, la cui estetica essenziale è regolata su armonie rigorose.

Mostre personali ed Esposizioni

L'Arte che nutre - Pasticceria Cucchi giu 2022
Sfamare simbolicamente Corpo e Anima.
Degustazione di un quadro di cioccolato

Milano - Salone del Mobile set 2021
Superstudio - Donne & Design
Alla Milano Design Week, il SuperDesign Show ospita una mostra-evento dedicata al riconoscimento del valore della creatività delle donne

Milano - Affordable Art gen 2020
Superstudio - Via Tortona

Monaco - Art 3F ago 2019
International and Contemporary Art Fair

Parigi - Carrousel du Louvre ott 2019
Partecipazione e pubblicazione di un'opera su una pagina della rivista d'arte e cultura ART NOW

Venezia - Biennale ott 2017
57esima Biennale d'Arte, la mostra SPOLETO PAVILION presentata dal Prof. Vittorio Sgarbi e organizzata da Salvo Nugno, presso Palazzo Grifalconi Loredan.

Milano - Biennale set 2017
International Art Meeting

Saturnia - Leading Hotel Terme di Saturnia Spa & Golf Resort apr 2017
I segreti della Terra

Dati personali

Data di nascita

[REDACTED]

Luogo di nascita

[REDACTED]

Nazionalità
italiana

Sito web
liciafusai.com

instagram
[licia.fusai.art](https://www.instagram.com/licia.fusai.art)

Formazione

Diploma Liceo Linguistico
Ist. Kennedy, Milano
lug 1986

Corsi e laboratori

Arteterapia
Fondazione Don Carlo
Gnocchi, Milano
"Atelier di arteterapia" è un progetto, a cui prendo parte da qualche mese articolato in un incontro settimanale. Ogni incontro è strutturato in base a finalità ed obiettivi clinici specifici in un quadro di attività organizzato in maniera flessibile alle possibilità degli ospiti.

New York - Nature on Canvas
esposizione Pearl at Longshore
Restaurant and Bar
Esposizione personale al Pearl at Longshore Golf Club

gen 2017

Milano - Natura Donna Impresa
In occasione della giornata mondiale contro la violenza sulle donne

nov 2016

Milano - Banca Mediolanum
"Sapori su Tela" presso la sede centrale di via Medici 2 Milano

lug 2016

Milano - Galleria Immaginaria
Via Molino delle Armi

mag 2016

Milano - Palazzo Morando
Mostra temporanea Via Sant'Andrea 6

mar 2016

Abbiategrosso - Palazzo Cittadini
Stampa

apr 2015

Milano - Galleria Pavesi
Personale

nov 2014

Competenze

Progetti didattici e
laboratorio creativi rivolti ai
bambini di varie fasce di età,
facilitando l'apprendimento
del linguaggio visivo e lo
sviluppo di fantasia e
intuizione creativa

Lingue

inglese

francese

Premi

Premio Internazionale Michelangelo
Roma
Giugno 2021

Gran Premio dell'Arte Contemporanea
Conferito per meriti artistici e creativi dal Direttore Artistico Elena
Ferrari
Settembre 2019

Opera vincitrice VIII edizione DONNE IN RINASCITA
Concorso d'Arte presso UNAHOTELS
Febbraio 2019

Licia Fusai, il cibo servito su tela

28/12/2014 Clelia Patella Arte

Condividi: [Facebook](#) [Twitter](#) [Google+](#) [Pinterest](#) [Segnala via mail](#)

Con la mostra *Sapori su Tela* Licia Fusai, nata a [redacted] ma da sempre milanese, ha presentato la sua prima personale alla Galleria Arnaldo Pavesi a Milano.



L'approccio della Fusai con l'arte è di tipo estremamente istintuale. Non esiste – lo afferma lei stessa – alcuna speculazione di tipo concettuale o filosofico nelle sue opere: al centro dei suoi lavori ci sono i materiali, i loro colori, e la ricerca del “bello”, dell'armonia che – appunto – istintivamente riconosce come tale, e che desidera comunicare. E i materiali di cui parliamo sono a loro volta legati all'istinto primario per eccellenza dell'essere umano. Ovvero, il cibo.

Sulla tela vengono infatti fissate tramite stratificazioni di resine e quindi composte rappresentazioni di elementi naturali – atmosfera, radici, eclissi, lune – utilizzando non già pigmenti di estrazione naturale, ma le vere e proprie materie prime generalmente utilizzate nelle cucine di ogni parte del mondo.

Soprattutto spezie e sapori: cannella e bacche di goji, fieno greco e chicchi di caffè, semi di papavero e cumino, paprika e pepe; e non solo materiali di origine vegetale, ma anche minerale: vengono utilizzati tutti i colori del sale, da quello dell'himalaya a quello integrale. L'artista ricontestualizza una parte della natura il cui aspetto visivo è abitualmente trascurato, o utilizzato con modalità espressive nel contesto dell'estetica in alta cucina, ma mai unicamente come materia prima per creare arte.



Il percorso di ricerca che ha portato l'artista a questa forma espressiva è legato a un dramma personale: nel 2001 gravi problemi di salute la portano ad interrogarsi più a fondo sul forte legame tra la natura, l'uomo e l'alimentazione. Si avvicina, così, ai rimedi naturali, alla naturopatia e alla macrobiotica, diventandone profonda conoscitrice. Un percorso personale che ha trovato, nel tempo, compimento nella sua arte, vissuta non solo come forma espressiva, ma come parte di un cammino terapeutico, riuscendo a utilizzare il cibo come nutrimento per l'anima attraverso gli occhi; ma anche come forma di glorificazione degli alimenti, dei sapori,

dei colori della natura e della natura stessa.



Nutrirsi d'arte o nutrirsi con l'arte?

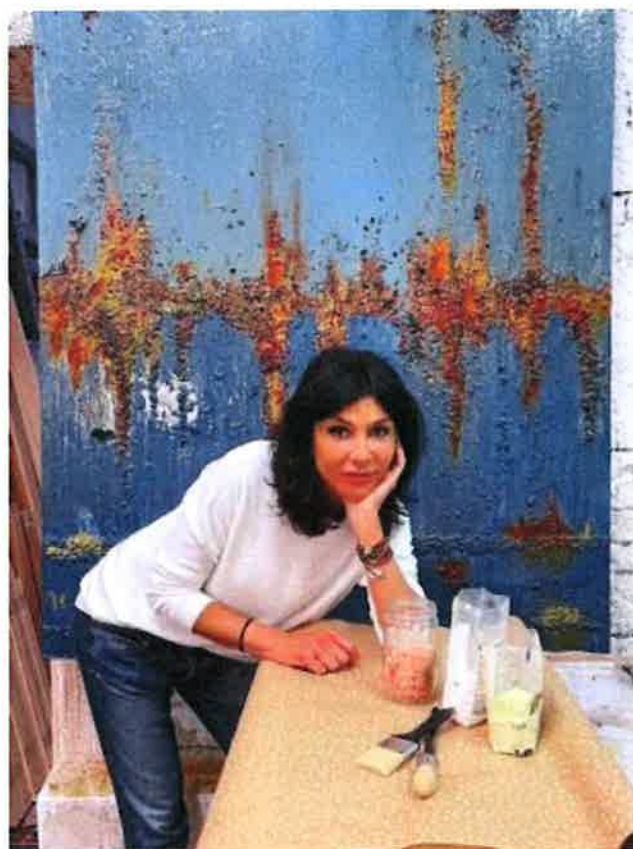
Food for soul or food for thought?

A cura di Francesca Nannini

In occasione dell'imminente Fuorisalone (dal 7 al 12 giugno) – e per tutto il mese di giugno – si potranno ammirare, negli spazi della storica Pasticceria Cucchi di Milano, i lavori di Licia Fusai: opere che nascono dalla fusione dei componenti che solitamente si mescolano per creare pietanze nutrienti, per il corpo e per l'anima.

Le tele di Licia nutrono l'anima, e utilizzano elementi che solitamente allietano il palato, diventando così un'opera d'arte totale e avvolgente. È proprio da questa necessità primordiale che nasce il nostro desiderio di saziarsi d'arte, in quanto il nostro corpo ha un costante bisogno di nutrimento spirituale, oltre a quello fisico. Prendersi cura di una persona non significa solo nutrire il suo stomaco, ma anche la sua mente. Il duplice ruolo dell'arte nella poetica di Licia Fusai, che la rende così unica, è proprio questo: sfamare simbolicamente corpo e anima. Se le opere di Licia venissero scomposte, ci troveremmo davanti a un'esplosione di profumi e sapori, gli stessi profumi e aromi che contraddistinguono nettamente certi cibi, che rimangono per anni scalfiti nella nostra memoria, o quel sapore, che come la madeleine di Proust, può evocare in noi ricordi del passato riportati alla mente non appena si sente proprio quel profumo. Le sfumature del sale, la grinta del pepe, il profumo pungente della cannella...

1 di 13



Licia Fusai 1



VIBRAZIONI MARINE





Licia Fusai 3



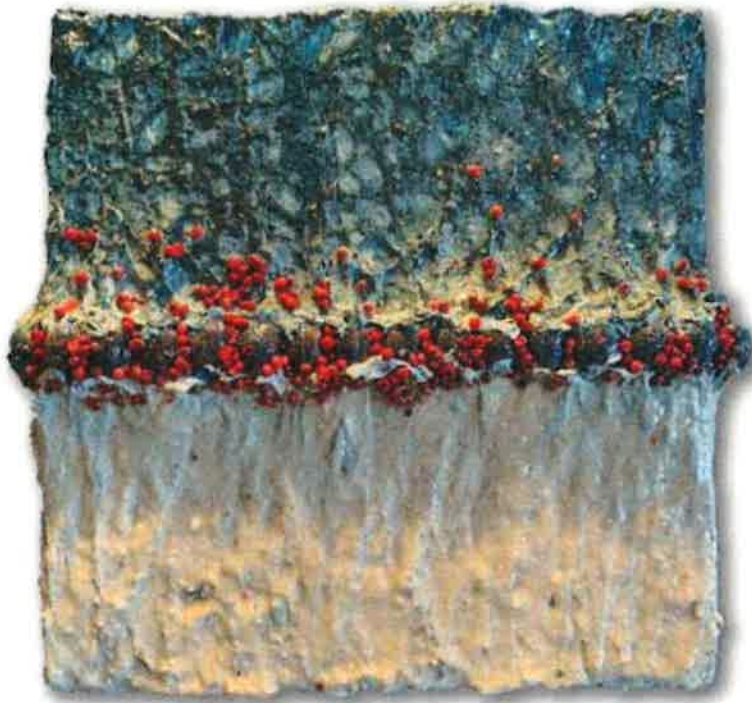
Hypnose 30x30 2021



PARADISO



3915



SOGNI DI PAVONE



ONDA SU ONDA



3101



NEW BLUE

Queste stesse sensazioni le avvertiamo ogni volta che entriamo in una galleria e assaporiamo un'opera d'arte: veniamo avvolti e coinvolti dalle vibrazioni di quell'opera stessa, dove i colori e le forme richiamano tutto il nostro vissuto e l'immaginato, creando