

BLOG  
LETTI A LETTO



### La "Cattiva fede" di Follet

Avere, respingere e ricercare la religione: il nuovo romanzo del celebre scrittore inglese

SCOPRI DI PIÙ >

BLOG  
MOVIDA



### Arte e Cucina insieme

Intuizione e creatività: sono il mix per celebrare l'uomo che esprime tutta la sua potenza

SCOPRI DI PIÙ >

BLOG  
FIORI & FOGLIE



### A Brescia con Fiorinsieme

Piazza della Loggia rinasce nel segno del verde: un giardino con fiori e specchi d'acqua

SCOPRI DI PIÙ >

BLOG  
GOLFANDO



### Senior, a Udine vince Dennis

La pioggia impedisce di giocare il terzo giro. Basta una buca di playoff. Rocca 26esimo.

SCOPRI DI PIÙ >

## SOCIAL & CLASSIFICHE

NOTIZIE PIÙ LETTE

TIRATURA



Movida - TGcom24  
11-09-2017

## Arte e Cucina, intuizione e creatività

lunedì, 11 settembre 2017



*L'arte di Daniele Basso e la cucina dello chef Luciano Lissana, insieme, celebrano l'uomo che, nell'intuizione, esprime tutta la sua potenza creativa. All'interno degli eventi collaterali della Biennale di Soncino, sino al 24 settembre, l'artista Daniele Basso espone, nella suggestiva location del Ristorante LA PEDRERA guidato dallo chef Luciano Lissana, l'opera *Plis De La Vie*.*

La rapida de-composizione dell'esistenza, la mutevolezza di un mondo dove i confini e i riferimenti si perdono, la consapevolezza di vivere in una "società liquida", per dirla alla Zygmunt Bauman,

hanno spinto l'artista Daniele Basso a interpretare il concetto di crisi e le opportunità in esso contenute.

" Lo spigolo – **spiega l'artista** – espressione fisica di discontinuità, è il simbolo universale del cambiamento, unica costante della vita. Spazio e Tempo si contraggono, si toccano, si allontanano. Niente è più come prima. La fine diventa l'opportunità di vedere il nuovo che si fa largo. Più velocemente ci adattiamo al Nuovo, minore è il Dolore. Occorre un grande senso di consapevolezza per superare limiti imposti e condizionamenti. Con un urlo al cielo liberiamo la nostra energia vitale ed in un istante abbiamo superato la crisi. In quell'istante siamo cresciuti e con noi l'intera umanità. Perché riflessi nello specchio capiamo che il futuro è nelle mani di ognuno di noi". (*Daniele Basso, in occasione dell'Evento Collaterale della 55 Mostra Internazionale d'Arte La Biennale di Venezia*). Gran parte della poetica dell'artista Daniele Basso è contenuta in queste poche parole. La volontà di stimolare le coscienze con l'emozione che l'arte suscita grazie al grande potenziale di comunicazione. L'esigenza d'identificare nuovi simboli individuali attorno a cui riconoscersi in collettività, attorno ai quali ricostruire la nostra identità. Il cambiamento quale costante della vita che stimola la varietà, il dialogo, lo scambio e la crescita. Fattori primari, naturali, nella ricerca di un senso all'esistenza. Elementi alla base di qualunque attività umana che punta all'eccellenza. Dove arte e mestiere si fondono. Come nella cucina sperimentale. In cui l'equilibrio che lo chef mette in scena è il frutto di cultura, passione e dedizione. **Al ristorante La PEDRERA, nella collaborazione tra l'artista Daniele Basso e lo chef Luciano Lissana, arte e cucina s'incontrano per celebrare l'Uomo, che attraverso l'intuizione esprime tutta la sua potenza creativa, alla ricerca dell'eccellenza e di esperienze ricche di significato, per non perdere il piacere ed il bello della vita.**

**Ristorante La Pedrera chef Luciano Lissana**

**Via Brescia 29 – Soncino**

**Daniele Basso – Plis de la vie**

**Sino al 24 settembre 2017**

**Orari di apertura: da lunedì a giovedì 13.00 – 15.00; venerdì 13.00 – 15.00 e 19.00-23.00; sabato e domenica 19.00 – 23.00**

## **LA BIENNALE DI SONCINO**

Arrivata alla sua IX edizione, la Biennale di Soncino dedicata a Marco Grazioli, nasce nel 2001 per volontà di Demis Martinelli e Pietro Spoto, che organizzano una collettiva di pittori, scultori, installatori e studenti d'arte a loro vicini per riempire il vuoto umano e artistico che la scomparsa di Marco ha lasciato. Quello che avrebbe dovuto essere un momento espositivo unico e spontaneo, si trasforma in un appuntamento ricorrente. Ogni edizione si arricchisce di nuove idee, nuovi luoghi e nuovi volti consolidando ed ampliando al tempo stesso, un circuito cittadino sempre più atteso e stimato. La manifestazione vede la partecipazione di 150 artisti le cui opere (installazioni, sculture, pitture, fotografie, video, videoinstallazioni, incisioni), abiteranno la Rocca Sforzesca, l'ex Filanda Meroni e il Museo della Stampa. Accanto alla Biennale ufficiale, numerosi Fuori Biennale hanno luogo in palazzi storici di Soncino (solitamente chiusi al pubblico, perciò visitabili in quest'occasione unica), all'aperto nelle vie del centro e nei cortili, o in location come quella dello chef Luciano Lissana che, nato sotto la spinta gastronomica di Luigi Veronelli, è da sempre attento e sensibile oltre alla magia dei sapori anche all'arte e al design. In programma anche interessanti eventi musicali nella corte della Rocca durante il mese di apertura. Le istituzioni, in particolare il Comune di Soncino, ma anche il Comune di Casalbuttano e il Comune di Soresina, mostrano un interesse sempre più vivo verso la Biennale.

## **BIOGRAFIA DANIELE BASSO**

Daniele Basso nato professionalmente tra Biella e Milano (Italy) nella moda con Gianni Versace, cresciuto nella comunicazione in Publicis e nel design tra NY e Parigi in Versace Group, Ermenegildo Zegna e FIAT Auto, nel 2006 fonda lo studio di Design Strategico e Progettazione GlocalDesign (Pensa Globale, Agisci locale), attivo nei settori Fashion, Interior e Lighting. Appassionato alle superfici specchianti in acciaio, ha prima avviato importanti collaborazioni e partnership con diversi marchi d'eccellenza del design italiano tra cui Krizia, Moncler, Napapijri, Mila Schon, Molteni&C, Swarovski, SanPatrignano, Italamp, Slide e Fond. Federico Fellini, per poi intraprendere nel 2012 la carriera artistica che lo ha visto tre volte invitato al Mostra Internazionale d'Arte La Biennale di Venezia, ed in mostra a NY, Parigi, Dubai, Lugano, Monte-Carlo, Forte Dei Marmi, Città del Vaticano, Milano, Bologna e Napoli, con opere in diverse collezioni permanenti tra cui "We=Wall" (una porzione di Muro di Berlino in acciaio a specchio) al Museo del parco di Portofino. Nel 2015 realizza la scultura "Coke Its Me" commissionata da The Coca-Cola Company per i 100 anni della Bottiglia Contour, la mostra "Corporate Art" alla Galleria Nazionale di Arte Moderna e Contemporanea (GNAM) di Roma, la collettiva "OPEN" a Venezia (Film Festival e 56.Biennale di Venezia) ed il monumento "GIGANT" per il 30° Anniversario della Gara Ski World Cup Alta Badia – Dolomites. Nel 2016 la collettiva alla Contini Art Factory di Venezia, la scultura Aquamantio per il Centenario di MOSCA1916 e l'opera "Aureo" per "Officine della Scrittura" Museo Aurora – penne Made in Italy. Nel 2017 La mostra personale antologica "Reflections." ad Argenta (FE), i premi "Casa Sanremo Award" per il "67° Festival di Sanremo", e per "Star Team Monaco for Children" agli eventi in Alta Badia e Monte-Carlo

<http://movida.tgcom24.it/2017/09/11/arte-e-cucina-intuizione-e-creativita/>

## Arte e Cucina, intuizione e creatività: al Ristorante La Pedrera di Soncino (CR)

*l'arte di Daniele Basso si mescola alla cucina dello chef Luciano Lissana*

**Articolo di giornalismo partecipativo** postato da Lorenzo Tiezzi

28/08/2017, 15:04 | ATTUALITÀ



L'arte di Daniele Basso e la cucina dello chef Luciano Lissana, insieme, celebrano l'uomo che nell'intuizione esprime tutta la sua potenza creativa... All'interno degli eventi collaterali della Biennale di Soncino, l'artista Daniele Basso espone, nella suggestiva location del Ristorante LA PEDRERA guidato dallo chef Luciano Lissana, l'opera Plis De La Vie.

La rapida de-composizione dell'esistenza, la mutevolezza di un mondo dove i confini e i riferimenti si perdono, la consapevolezza di vivere in una "società liquida", per dirla alla Zygmunt Bauman, hanno spinto l'artista Daniele Basso a interpretare il concetto di crisi e le opportunità in esso contenute.

" Lo spigolo - spiega l'artista - espressione fisica di discontinuità, è il simbolo universale del cambiamento, unica costante della vita. Spazio e Tempo si contraggono, si toccano, si allontanano. Niente è più come

prima. La fine diventa l'opportunità di vedere il nuovo che si fa largo.

Più velocemente ci adattiamo al Nuovo, minore è il Dolore. Occorre un grande senso di consapevolezza per superare limiti imposti e condizionamenti. Con un urlo al cielo liberiamo la nostra energia vitale ed in un istante abbiamo superato la crisi. In quell'istante siamo cresciuti e con noi l'intera umanità. Perché riflessi nello specchio capiamo che il futuro è nelle mani di ognuno di noi". (Daniele Basso, in occasione dell'Evento Collaterale della 55 Mostra Internazionale d'Arte La Biennale di Venezia)

Gran parte della poetica dell'artista Daniele Basso è contenuta in queste poche parole. La volontà di stimolare le coscienze con l'emozione che l'arte suscita grazie al grande potenziale di comunicazione. L'esigenza d'identificare nuovi simboli individuali attorno a cui riconoscersi in collettività, attorno ai quali ricostruire la nostra identità. Il cambiamento quale costante della vita che stimola la varietà, il dialogo, lo scambio e la crescita. Fattori primari, naturali, nella ricerca di un senso all'esistenza.

Elementi alla base di qualunque attività umana che punta all'eccellenza. Dove arte e mestiere si fondono. Come nella cucina sperimentale. In cui l'equilibrio che lo chef mette in scena è il frutto di cultura, passione e dedizione. Al ristorante La PEDRERA, nella collaborazione tra l'artista Daniele Basso e lo chef Luciano Lissana, arte e cucina s'incontrano per celebrare l'Uomo, che attraverso l'intuizione esprime tutta la sua potenza creativa, alla ricerca dell'eccellenza e di esperienze ricche di significato, per non perdere il piacere ed il bello della vita.

Ristorante La Pedrera chef Luciano Lissana

Via Brescia 29 - Soncino

Daniele Basso - Plis de la vie

Dal 26 agosto al 24 settembre 2017

Orari di apertura: da lunedì a giovedì 13.00 - 15.00; venerdì 13.00 - 15.00 e 19.00-23.00;  
sabato e domenica 19.00 - 23.00

## LA BIENNALE DI SONCINO

Arrivata alla sua IX edizione, la Biennale di Soncino dedicata a Marco Grazioli, nasce nel 2001 per volontà di Demis Martinelli e Pietro Spoto, che organizzano una collettiva di pittori, scultori, installatori e studenti d'arte a loro vicini per riempire il vuoto umano e artistico che la scomparsa di Marco ha lasciato. Quello che avrebbe dovuto essere un momento espositivo unico e spontaneo, si trasforma in un appuntamento ricorrente. Ogni edizione si arricchisce di nuove idee, nuovi luoghi e nuovi volti consolidando ed ampliando al tempo stesso, un circuito cittadino sempre più atteso e stimato. La manifestazione vede la partecipazione di 150 artisti le cui opere (installazioni, sculture, pitture, fotografie, video, videoinstallazioni, incisioni), abiteranno la Rocca Sforzesca, l'ex Filanda Meroni e il Museo della Stampa. Accanto alla Biennale ufficiale, numerosi Fuori Biennale hanno luogo in palazzi storici di Soncino (solitamente chiusi al pubblico, perciò visitabili in quest'occasione unica), all'aperto nelle vie del centro e nei cortili, o in location come quella dello chef Luciano Lissana che, nato sotto la spinta gastronomica di Luigi Veronelli, è da sempre attento e sensibile oltre alla magia dei sapori anche all'arte e al design. In programma anche interessanti eventi musicali nella corte della Rocca durante il mese di apertura. Le istituzioni, in particolare il Comune di Soncino, ma anche il Comune di Casalbuttano e il Comune di Soresina, mostrano un interesse sempre più vivo verso la Biennale.

Per informazioni: [www.quartiere3.org](http://www.quartiere3.org)

## BIOGRAFIA DANIELE BASSO

Daniele Basso nato professionalmente tra Biella e Milano (Italy) nella moda con Gianni Versace, cresciuto nella comunicazione in Publicis e nel design tra NY e Parigi in Versace Group, Ermenegildo Zegna e FIAT Auto, nel 2006 fonda lo studio di Design Strategico e Progettazione GlocalDesign (Pensa Globale, Agisci locale), attivo nei settori Fashion, Interior e Lighting. Appassionato alle superfici specchianti in acciaio, ha prima avviato importanti collaborazioni e partnership con diversi marchi d'eccellenza del design italiano tra cui Krizia, Moncler, Napapijri, Mila Schon, Molteni&C, Swarovski, SanPatrignano, Italamp, Slide e Fond. Federico Fellini, per poi intraprendere nel 2012 la carriera artistica che lo ha visto tre volte invitato al Mostra Internazionale d'Arte La Biennale di Venezia, ed in mostra a NY, Parigi, Dubai, Lugano, Monte-Carlo, Forte Dei Marmi, Città del Vaticano, Milano, Bologna e Napoli, con opere in diverse collezioni permanenti tra cui "We=Wall" (una porzione di Muro di Berlino in acciaio a specchio) al Museo del parco di Portofino. Nel 2015 realizza la scultura "Coke Its Me" commissionata da The Coca-Cola Company per i 100 anni della Bottiglia Contour, la mostra "Corporate Art" alla Galleria Nazionale di Arte Moderna e Contemporanea (GNAM) di Roma, la collettiva "OPEN" a Venezia (Film Festival e 56. Biennale di Venezia) ed il monumento "GIGANT" per il 30° Anniversario della Gara Ski World Cup Alta Badia - Dolomites. Nel 2016 la collettiva alla Contini Art Factory di Venezia, la scultura Aquamantio per il Centenario di MOSCA1916 e l'opera "Aureo" per "Officine della Scrittura" Museo Aurora - penne Made in Italy. Nel 2017 La mostra personale antologica "Reflections." ad Argenta (FE), i premi "Casa Sanremo Award" per il "67° Festival di Sanremo", e per "Star Team Monaco for Children" agli eventi in Alta Badia e Monte-Carlo.

<http://www.notizenazionali.net/notizie/attualita/17062/arte-e-cucina-intuizione-e-creativita--al-ristorante-la-pedrera-di-soncino-cr>

## ARTE E CUCINA, INTUIZIONE E CREATIVITÀ: AL RISTORANTE LA PEDRERA DI SONCINO (CR)

*L'arte di Daniele Basso si mescola alla cucina dello chef Luciano Lissana*



L'arte di Daniele Basso e la cucina dello chef Luciano Lissana, insieme, celebrano l'uomo che nell'intuizione esprime tutta la sua potenza creativa... All'interno degli eventi collaterali della Biennale di Soncino, l'artista Daniele Basso espone, nella suggestiva location del Ristorante LA PEDRERA guidato dallo chef Luciano Lissana, l'opera Plis De La Vie.

La rapida de-composizione dell'esistenza, la mutevolezza di un mondo dove i confini e i riferimenti si perdono, la consapevolezza di vivere in una "società liquida", per dirla alla Zygmunt Bauman, hanno spinto l'artista Daniele Basso a interpretare il concetto di crisi e le opportunità in esso contenute.

" Lo spigolo - spiega l'artista - espressione fisica di discontinuità, è il simbolo universale del cambiamento, unica costante della vita. Spazio e Tempo si contraggono, si toccano, si allontanano. Niente è più come prima. La fine diventa l'opportunità di vedere il nuovo che si fa largo.

Più velocemente ci adattiamo al Nuovo, minore è il Dolore. Occorre un grande senso di consapevolezza per superare limiti imposti e condizionamenti. Con un urlo al cielo liberiamo la nostra energia vitale ed in un istante abbiamo superato la crisi. In quell'istante siamo cresciuti e con noi l'intera umanità. Perché riflessi nello specchio capiamo che il futuro è nelle mani di ognuno di noi". (Daniele Basso, in occasione dell'Evento Collaterale della 55 Mostra Internazionale d'Arte La Biennale di Venezia)

Gran parte della poetica dell'artista Daniele Basso è contenuta in queste poche parole. La volontà di stimolare le coscienze con l'emozione che l'arte suscita grazie al grande potenziale di comunicazione. L'esigenza d'identificare nuovi simboli individuali attorno a cui riconoscersi in collettività, attorno ai quali ricostruire la nostra identità. Il cambiamento quale costante della vita che stimola la varietà, il dialogo, lo scambio e la crescita. Fattori primari, naturali, nella ricerca di un senso all'esistenza.

Elementi alla base di qualunque attività umana che punta all'eccellenza. Dove arte e mestiere si fondono. Come nella cucina sperimentale. In cui l'equilibrio che lo chef mette in scena è il frutto di cultura, passione e dedizione. Al ristorante La PEDRERA, nella collaborazione tra l'artista Daniele Basso e lo chef Luciano Lissana, arte e cucina s'incontrano per celebrare l'Uomo, che attraverso l'intuizione esprime tutta la sua potenza creativa, alla ricerca dell'eccellenza e di esperienze ricche di significato, per non perdere il piacere ed il bello della vita.

Ristorante La Pedrera chef Luciano Lissana  
Via Brescia 29 - Soncino

Daniele Basso - Plis de la vie

Dal 26 agosto al 24 settembre 2017

Orari di apertura: da lunedì a giovedì 13.00 - 15.00; venerdì 13.00 – 15.00 e 19.00-23.00; sabato e domenica 19.00 – 23.00

## LA BIENNALE DI SONCINO

Arrivata alla sua IX edizione, la Biennale di Soncino dedicata a Marco Grazioli, nasce nel 2001 per volontà di Demis Martinelli e Pietro Spoto, che organizzano una collettiva di pittori, scultori, installatori e studenti d'arte a loro vicini per riempire il vuoto umano e artistico che la scomparsa di Marco ha lasciato. Quello che avrebbe dovuto essere un momento espositivo unico e spontaneo, si trasforma in un appuntamento ricorrente. Ogni edizione si arricchisce di nuove idee, nuovi luoghi e nuovi volti consolidando ed ampliando al tempo stesso, un circuito cittadino sempre più atteso e stimato. La manifestazione vede la partecipazione di 150 artisti le cui opere (installazioni, sculture, pitture, fotografie, video, videoinstallazioni, incisioni), abiteranno la Rocca Sforzesca, l'ex Filanda Meroni e il Museo della Stampa. Accanto alla Biennale ufficiale, numerosi Fuori Biennale hanno luogo in palazzi storici di Soncino (solitamente chiusi al pubblico, perciò visitabili in quest'occasione unica), all'aperto nelle vie del centro e nei cortili, o in location come quella dello chef Luciano Lissana che, nato sotto la spinta gastronomica di Luigi Veronelli, è da sempre attento e sensibile oltre alla magia dei sapori anche all'arte e al design. In programma anche interessanti eventi musicali nella corte della Rocca durante il mese di apertura. Le istituzioni, in particolare il Comune di Soncino, ma anche il Comune di Casalbuttano e il Comune di Soresina, mostrano un interesse sempre più vivo verso la Biennale.

Per informazioni: [www.quartiere3.org](http://www.quartiere3.org)

## BIOGRAFIA DANIELE BASSO

Daniele Basso nato professionalmente tra Biella e Milano (Italy) nella moda con Gianni Versace, cresciuto nella comunicazione in Publicis e nel design tra NY e Parigi in Versace Group, Ermenegildo Zegna e FIAT Auto, nel 2006 fonda lo studio di Design Strategico e Progettazione GlocalDesign (Pensa Globale, Agisci locale), attivo nei settori Fashion, Interior e Lighting. Appassionato alle superfici specchianti in acciaio, ha prima avviato importanti collaborazioni e partnership con diversi marchi d'eccellenza del design italiano tra cui Krizia, Moncler, Napapijri, Mila Schon, Molteni&C, Swarovski, SanPatrignano, Italamp, Slide e Fond. Federico Fellini, per poi intraprendere nel 2012 la carriera artistica che lo ha visto tre volte invitato al Mostra Internazionale d'Arte La Biennale di Venezia, ed in mostra a NY, Parigi, Dubai, Lugano, Monte-Carlo, Forte Dei Marmi, Città del Vaticano, Milano, Bologna e Napoli, con opere in diverse collezioni permanenti tra cui "We=Wall" (una porzione di Muro di Berlino in acciaio a specchio) al Museo del parco di Portofino. Nel 2015 realizza la scultura "Coke Its Me" commissionata da The Coca-Cola Company per i 100 anni della Bottiglia Contour, la mostra "Corporate Art" alla Galleria Nazionale di Arte Moderna e Contemporanea (GNAM) di Roma, la collettiva "OPEN" a Venezia (Film Festival e 56. Biennale di Venezia) ed il monumento "GIGANT" per il 30° Anniversario della Gara Ski World Cup Alta Badia - Dolomites. Nel 2016 la collettiva alla Contini Art Factory di Venezia, la scultura Aquamantio per il Centenario di MOSCA1916 e l'opera "Aureo" per "Officine della Scrittura" Museo Aurora - penne Made in Italy. Nel 2017 La mostra personale antologica "Reflections." ad Argenta (FE), i premi "Casa Sanremo Award" per il "67° Festival di Sanremo", e per "Star Team Monaco for Children" agli eventi in Alta Badia e Monte-Carlo.

## UFFICIO STAMPA DANIELE BASSO

Francesca Brambilla: [francesca@francescabrambilla.com](mailto:francesca@francescabrambilla.com)

Francesca Lovatelli: [francesca.lovatelli@me.com](mailto:francesca.lovatelli@me.com)

<http://www.lombardiapress.it/lombardiapress/portale/index.php?com=13902>

## Arte e Cucina, intuizione e creatività: al Ristorante La Pedrera di Soncino (CR) l'arte di Daniele Basso si mescola alla cucina dello chef Luciano Lissana

In News 08/2017 lorenzotiezzi 54 Views 0 comments



lorenzotiezzi  
AUTHOR

PROFILE

L'arte di Daniele Basso e la cucina dello chef Luciano Lissana, insieme, celebrano l'uomo che nell'intuizione esprime tutta la sua potenza creativa... All'interno degli eventi collaterali della Biennale di Soncino, l'artista Daniele Basso espone, nella suggestiva location del Ristorante LA PEDRERA guidato dallo chef Luciano Lissana, l'opera Plis De La Vie. La rapida de-composizione dell'esistenza, la mutevolezza di un mondo dove i confini e i riferimenti si perdono, la consapevolezza di vivere in una "società liquida", per dirla alla Zygmunt Bauman, hanno spinto l'artista Daniele Basso a interpretare il concetto di crisi e le opportunità in esso contenute.

" Lo spigolo – spiega l'artista – espressione fisica di discontinuità, è il simbolo universale del cambiamento, unica costante della vita. Spazio e Tempo si contraggono, si toccano, si allontanano. Niente è più come prima. La fine diventa l'opportunità di vedere il nuovo che si fa largo.

Più velocemente ci adattiamo al Nuovo, minore è il Dolore. Occorre un grande senso di consapevolezza per superare limiti imposti e condizionamenti. Con un urlo al cielo liberiamo la nostra energia vitale ed in un istante abbiamo superato la crisi. In quell'istante siamo cresciuti e con noi l'intera umanità. Perché riflessi nello specchio capiamo che il futuro è nelle mani di ognuno di noi". (Daniele Basso, in occasione dell'Evento Collaterale della 55 Mostra Internazionale d'Arte La Biennale di Venezia)



Gran parte della poetica dell'artista Daniele Basso è contenuta in queste poche parole. La volontà di stimolare le coscienze con l'emozione che l'arte suscita grazie al grande potenziale di comunicazione. L'esigenza d'identificare nuovi simboli individuali attorno a cui riconoscersi in collettività, attorno ai quali ricostruire la nostra identità. Il cambiamento quale costante della vita che stimola la varietà, il dialogo, lo scambio e la crescita. Fattori primari, naturali, nella ricerca di un senso all'esistenza.

Elementi alla base di qualunque attività umana che punta all'eccellenza. Dove arte e mestiere si fondono. Come nella cucina sperimentale. In cui l'equilibrio che lo chef mette in scena è il frutto di cultura, passione e dedizione. Al ristorante La PEDRERA, nella collaborazione tra l'artista Daniele Basso e lo chef Luciano Lissana, arte e cucina s'incontrano per celebrare l'Uomo, che attraverso l'intuizione esprime tutta la sua potenza creativa, alla ricerca dell'eccellenza e di esperienze ricche di significato, per non perdere il piacere ed il bello della vita.

Ristorante La Pedrera chef Luciano Lissana

Via Brescia 29 – Soncino

Daniele Basso – Plis de la vie

Dal 26 agosto al 24 settembre 2017

Orari di apertura: da lunedì a giovedì 13.00 – 15.00; venerdì 13.00 – 15.00 e 19.00-23.00; sabato e domenica 19.00 – 23.00

#### LA BIENNALE DI SONCINO

Arrivata alla sua IX edizione, la Biennale di Soncino dedicata a Marco Grazioli, nasce nel 2001 per volontà di Demis Martinelli e Pietro Spoto, che organizzano una collettiva di pittori, scultori, installatori e studenti d'arte a loro vicini per riempire il vuoto umano e artistico che la scomparsa di Marco ha lasciato. Quello che avrebbe dovuto essere un momento espositivo unico e spontaneo, si trasforma in un appuntamento ricorrente. Ogni edizione si arricchisce di nuove idee, nuovi luoghi e nuovi volti consolidando ed ampliando al tempo stesso, un circuito cittadino sempre più atteso e stimato. La manifestazione vede la partecipazione di 150 artisti le cui opere (installazioni, sculture, pitture, fotografie, video, videoinstallazioni, incisioni), abiteranno la Rocca Sforzesca, l'ex Filanda Meroni e il Museo della Stampa. Accanto alla Biennale ufficiale, numerosi Fuori Biennale hanno luogo in palazzi storici di Soncino (solitamente chiusi al pubblico, perciò visitabili in quest'occasione unica), all'aperto nelle vie del centro e nei cortili, o in location come quella dello chef Luciano Lissana che, nato sotto la spinta gastronomica di Luigi Veronelli, è da sempre attento e sensibile oltre alla magia dei sapori anche all'arte e al design. In programma anche interessanti eventi musicali nella corte della Rocca durante il mese di apertura. Le istituzioni, in particolare il Comune di Soncino, ma anche il Comune di Casalbuttano e il Comune di Soresina, mostrano un interesse sempre più vivo verso la Biennale. Per informazioni: [www.quartiere3.org](http://www.quartiere3.org)

#### BIOGRAFIA DANIELE BASSO

Daniele Basso nato professionalmente tra Biella e Milano (Italy) nella moda con Gianni Versace, cresciuto nella comunicazione in Publicis e nel design tra NY e Parigi in Versace Group, Ermenegildo Zegna e FIAT Auto, nel 2006 fonda lo studio di Design Strategico e Progettazione GlocalDesign (Pensa Globale, Agisci locale), attivo nei settori Fashion, Interior e Lighting. Appassionato alle superfici specchianti in acciaio, ha prima avviato importanti collaborazioni e partnership con diversi marchi d'eccellenza del design italiano tra cui Krizia, Moncler, Napapijri, Mila Schon, Molteni&C, Swarovski, SanPatrignano, Italamp, Slide e Fond. Federico Fellini, per poi intraprendere nel 2012 la carriera artistica che lo ha visto tre volte invitato al Mostra Internazionale d'Arte La Biennale di Venezia, ed in mostra a NY, Parigi, Dubai, Lugano, Monte-Carlo, Forte Dei Marmi, Città del Vaticano, Milano, Bologna e Napoli, con opere in diverse collezioni permanenti tra cui "We=Wall" (una porzione di Muro di Berlino in acciaio a specchio) al Museo del parco di Portofino. Nel 2015 realizza la scultura "Coke Its Me" commissionata da The Coca-Cola Company per i 100 anni della Bottiglia Contour, la mostra "Corporate Art" alla Galleria Nazionale di Arte Moderna e Contemporanea (GNAM) di Roma, la collettiva "OPEN" a Venezia (Film Festival e 56. Biennale di Venezia) ed il monumento "GIGANT" per il 30° Anniversario della Gara Ski World Cup Alta Badia – Dolomites. Nel 2016 la collettiva alla Contini Art Factory di Venezia, la scultura Aquamantio per il Centenario di MOSCA1916 e l'opera "Aureo" per "Officine della Scrittura" Museo Aurora – penne Made in Italy. Nel 2017 La mostra personale antologica "Reflections." ad Argenta (FE), i premi "Casa Sanremo Award" per il "67° Festival di Sanremo", e per "Star Team Monaco for Children" agli eventi in Alta Badia e Monte-Carlo.

## ARTE E CUCINA, INTUIZIONE E CREATIVITÀ: AL RISTORANTE LA PEDRERA DI SONCINO (CR)



(...) l'arte di Daniele Basso si mescola alla cucina dello chef Luciano Lissana

L'arte di Daniele Basso e la cucina dello chef Luciano Lissana, insieme, celebrano l'uomo che nell'intuizione esprime tutta la sua potenza creativa... All'interno degli eventi collaterali della Biennale di Soncino, l'artista Daniele Basso espone, nella suggestiva location del Ristorante LA PEDRERA guidato dallo chef Luciano Lissana, l'opera Plis De La Vie.

La rapida de-composizione dell'esistenza, la mutevolezza di un mondo dove i confini e i riferimenti si perdono, la consapevolezza di vivere in una "società liquida", per dirla alla Zygmunt Bauman, hanno spinto l'artista Daniele Basso a interpretare il concetto di crisi e le opportunità in esso contenute.

" Lo spigolo - spiega l'artista - espressione fisica di discontinuità, è il simbolo universale del cambiamento, unica costante della vita. Spazio e

Tempo si contraggono, si toccano, si allontanano. Niente è più come prima. La fine diventa l'opportunità di vedere il nuovo che si fa largo.

Più velocemente ci adattiamo al Nuovo, minore è il Dolore. Occorre un grande senso di consapevolezza per superare limiti imposti e condizionamenti. Con un urlo al cielo liberiamo la nostra energia vitale ed in un istante abbiamo superato la crisi. In quell'istante siamo cresciuti e con noi l'intera umanità. Perché riflessi nello specchio capiamo che il futuro è nelle mani di ognuno di noi". (Daniele Basso, in occasione dell'Evento Collaterale della 55 Mostra Internazionale d'Arte La Biennale di Venezia)

Gran parte della poetica dell'artista Daniele Basso è contenuta in queste poche parole. La volontà di stimolare le coscienze con l'emozione che l'arte suscita grazie al grande potenziale di comunicazione. L'esigenza d'identificare nuovi simboli individuali attorno a cui riconoscersi in collettività, attorno ai quali ricostruire la nostra identità. Il cambiamento quale costante della vita che stimola la varietà, il dialogo, lo scambio e la crescita. Fattori primari, naturali, nella ricerca di un senso all'esistenza.

Elementi alla base di qualunque attività umana che punta all'eccellenza. Dove arte e mestiere si fondono. Come nella cucina sperimentale. In cui l'equilibrio che lo chef mette in scena è il frutto di cultura, passione e dedizione. Al ristorante LA PEDRERA, nella collaborazione tra l'artista Daniele Basso e lo chef Luciano Lissana, arte e cucina s'incontrano per celebrare l'Uomo, che attraverso l'intuizione esprime tutta la sua potenza creativa, alla ricerca dell'eccellenza e di esperienze ricche di significato, per non perdere il piacere ed il bello della vita.

Ristorante La Pedrera chef Luciano Lissana

Via Brescia 29 - Soncino

Daniele Basso - Plis de la vie

Dal 26 agosto al 24 settembre 2017

Orari di apertura: da lunedì a giovedì 13.00 - 15.00; venerdì 13.00 - 15.00 e 19.00-23.00; sabato e domenica 19.00 - 23.00

## LA BIENNALE DI SONCINO

Arrivata alla sua IX edizione, la Biennale di Soncino dedicata a Marco Grazioli, nasce nel 2001 per volontà di Demis Martinelli e Pietro Spoto, che organizzano una collettiva di pittori, scultori, installatori e studenti d'arte a loro vicini per riempire il vuoto umano e artistico che la scomparsa di Marco ha lasciato. Quello che avrebbe dovuto essere un momento espositivo unico e spontaneo, si trasforma in un appuntamento ricorrente. Ogni edizione si arricchisce di nuove idee, nuovi luoghi e nuovi volti consolidando ed ampliando al tempo stesso, un circuito cittadino sempre più atteso e stimato. La manifestazione vede la partecipazione di 150 artisti le cui opere (installazioni, sculture, pitture, fotografie, video, videoinstallazioni, incisioni), abiteranno la Rocca Sforzesca, l'ex Filanda Meroni e il Museo della Stampa. Accanto alla Biennale ufficiale, numerosi Fuori Biennale hanno luogo in palazzi storici di Soncino (solitamente chiusi al pubblico, perciò visitabili in quest'occasione unica), all'aperto nelle vie del centro e nei cortili, o in location come quella dello chef Luciano Lissana che, nato sotto la spinta gastronomica di Luigi Veronelli, è da sempre attento e sensibile oltre alla magia dei sapori anche all'arte e al design. In programma anche interessanti eventi musicali nella corte della Rocca durante il mese di apertura. Le istituzioni, in particolare il Comune di Soncino, ma anche il Comune di Casalbuttano e il Comune di Soresina, mostrano un interesse sempre più vivo verso la Biennale.

Per informazioni: [www.quartiere3.org](http://www.quartiere3.org)

## BIOGRAFIA DANIELE BASSO

Daniele Basso nato professionalmente tra Biella e Milano (Italy) nella moda con Gianni Versace, cresciuto nella comunicazione in Publicis e nel design tra NY e Parigi in Versace Group, Ermenegildo Zegna e FIAT Auto, nel 2006 fonda lo studio di Design Strategico e Progettazione GlocalDesign (Pensa Globale, Agisci locale), attivo nei settori Fashion, Interior e Lighting. Appassionato alle superfici specchianti in acciaio, ha prima avviato importanti collaborazioni e partnership con diversi marchi d'eccellenza del design italiano tra cui Krizia, Moncler, Napapijri, Mila Schon, Molteni&C, Swarovski, SanPatrignano, Italamp, Slide e Fond. Federico Fellini, per poi intraprendere nel 2012 la carriera artistica che lo ha visto tre volte invitato al Mostra Internazionale d'Arte La Biennale di Venezia, ed in mostra a NY, Parigi, Dubai, Lugano, Monte-Carlo, Forte Dei Marmi, Città del Vaticano, Milano, Bologna e Napoli, con opere in diverse collezioni permanenti tra cui "We=Wall" (una porzione di Muro di Berlino in acciaio a specchio) al Museo del parco di Portofino. Nel 2015 realizza la scultura "Coke Its Me" commissionata da The Coca-Cola Company per i 100 anni della Bottiglia Contour, la mostra "Corporate Art" alla Galleria Nazionale di Arte Moderna e Contemporanea (GNAM) di Roma, la collettiva "OPEN" a Venezia (Film Festival e 56. Biennale di Venezia) ed il monumento "GIGANT" per il 30° Anniversario della Gara Ski World Cup Alta Badia - Dolomites. Nel 2016 la collettiva alla Contini Art Factory di Venezia, la scultura Aquamantio per il Centenario di MOSCA1916 e l'opera "Aureo" per "Officine della Scrittura" Museo Aurora - penne Made in Italy. Nel 2017 La mostra personale antologica "Reflections." ad Argenta (FE), i premi "Casa Sanremo Award" per il "67° Festival di Sanremo", e per "Star Team Monaco for Children" agli eventi in Alta Badia e Monte-Carlo.

[http://www.infonotizie.com/articolo/15498:arte\\_e\\_cucina\\_intuizione\\_e\\_creativita224\\_al\\_ristorante\\_la\\_pedrera\\_di\\_soncino\\_cr](http://www.infonotizie.com/articolo/15498:arte_e_cucina_intuizione_e_creativita224_al_ristorante_la_pedrera_di_soncino_cr)

LUNEDÌ, 28 AGOSTO 2017



## **Arte e Cucina, intuizione e creatività: al Ristorante La Pedrera di Soncino (CR) l'arte di Daniele Basso si mescola alla cucina dello chef Luciano Lissana**

L'arte di Daniele Basso e la cucina dello chef Luciano Lissana, insieme, celebrano l'uomo che nell'intuizione esprime tutta la sua potenza creativa... All'interno degli eventi collaterali della Biennale di Soncino, l'artista Daniele Basso espone, nella suggestiva location del Ristorante LA PEDRERA guidato dallo chef Luciano Lissana, l'opera Plis De La Vie.

La rapida de-composizione dell'esistenza, la mutevolezza di un mondo dove i confini e i riferimenti si perdono, la consapevolezza di vivere in una "società liquida", per dirla alla Zygmunt Bauman, hanno spinto l'artista Daniele Basso a interpretare il concetto di crisi e le opportunità in esso contenute.

" Lo spigolo - spiega l'artista - espressione fisica di discontinuità, è il simbolo universale del cambiamento, unica costante della vita. Spazio e Tempo si contraggono, si toccano, si allontanano. Niente è più come prima. La fine diventa l'opportunità di vedere il nuovo che si fa largo.

Più velocemente ci adattiamo al Nuovo, minore è il Dolore. Occorre un grande senso di consapevolezza per superare limiti imposti e condizionamenti. Con un urlo al cielo liberiamo la nostra energia vitale ed in un istante abbiamo superato la crisi. In quell'istante siamo cresciuti e con noi l'intera umanità. Perché riflessi nello specchio capiamo che il futuro è nelle mani di ognuno di noi". (Daniele Basso, in occasione dell'Evento Collaterale della 55 Mostra Internazionale d'Arte La Biennale di Venezia)

Gran parte della poetica dell'artista Daniele Basso è contenuta in queste poche parole. La volontà di stimolare le coscienze con l'emozione che l'arte suscita grazie al grande potenziale di comunicazione. L'esigenza d'identificare nuovi simboli individuali attorno a cui riconoscersi in collettività, attorno ai quali ricostruire la nostra identità. Il cambiamento quale costante della vita che stimola la varietà, il dialogo, lo scambio e la crescita. Fattori primari, naturali, nella ricerca di un senso all'esistenza.

Elementi alla base di qualunque attività umana che punta all'eccellenza. Dove arte e mestiere si fondono. Come nella cucina sperimentale. In cui l'equilibrio che lo chef mette in scena è il frutto di cultura, passione e dedizione. Al ristorante La PEDRERA, nella collaborazione tra l'artista Daniele Basso e lo chef Luciano Lissana, arte e cucina s'incontrano per celebrare l'Uomo, che attraverso l'intuizione esprime tutta la sua potenza creativa, alla ricerca dell'eccellenza e di esperienze ricche di significato, per non perdere il piacere ed il bello della vita.

Ristorante La Pedrera chef Luciano Lissana

Via Brescia 29 - Soncino

Daniele Basso - Plis de la vie

Dal 26 agosto al 24 settembre 2017

Orari di apertura: da lunedì a giovedì 13.00 - 15.00; venerdì 13.00 - 15.00 e 19.00-23.00; sabato e domenica 19.00 - 23.00

### LA BIENNALE DI SONCINO

Arrivata alla sua IX edizione, la Biennale di Soncino dedicata a Marco Grazioli, nasce nel 2001 per volontà di Demis Martinelli e Pietro Spoto, che organizzano una collettiva di pittori, scultori, installatori e studenti d'arte a loro vicini per riempire il vuoto umano e artistico che la scomparsa di Marco ha lasciato. Quello che avrebbe dovuto essere un momento espositivo unico e spontaneo, si trasforma in un appuntamento ricorrente. Ogni edizione si arricchisce di nuove idee, nuovi luoghi e nuovi volti consolidando ed ampliando al tempo stesso, un circuito cittadino sempre più atteso e stimato. La manifestazione vede la partecipazione di 150 artisti le cui opere (installazioni, sculture, pitture, fotografie, video, videoinstallazioni, incisioni), abiteranno la Rocca Sforzesca, l'ex Filanda Meroni e il Museo della Stampa. Accanto alla

Biennale ufficiale, numerosi Fuori Biennale hanno luogo in palazzi storici di Soncino (solitamente chiusi al pubblico, perciò visitabili in quest'occasione unica), all'aperto nelle vie del centro e nei cortili, o in location come quella dello chef Luciano Lissana che, nato sotto la spinta gastronomica di Luigi Veronelli, è da sempre attento e sensibile oltre alla magia dei sapori anche all'arte e al design. In programma anche interessanti eventi musicali nella corte della Rocca durante il mese di apertura. Le istituzioni, in particolare il Comune di Soncino, ma anche il Comune di Casalbuttano e il Comune di Soresina, mostrano un interesse sempre più vivo verso la Biennale.

Per informazioni: [www.quartiere3.org](http://www.quartiere3.org)

#### BIOGRAFIA DANIELE BASSO

Daniele Basso nato professionalmente tra Biella e Milano (Italy) nella moda con Gianni Versace, cresciuto nella comunicazione in Publicis e nel design tra NY e Parigi in Versace Group, Ermenegildo Zegna e FIAT Auto, nel 2006 fonda lo studio di Design Strategico e Progettazione GlocalDesign (Pensa Globale, Agisci locale), attivo nei settori Fashion, Interior e Lighting. Appassionato alle superfici specchianti in acciaio, ha prima avviato importanti collaborazioni e partnership con diversi marchi d'eccellenza del design italiano tra cui Krizia, Moncler, Napapijri, Mila Schon, Molteni&C, Swarovski, SanPatrignano, Italamp, Slide e Fond. Federico Fellini, per poi intraprendere nel 2012 la carriera artistica che lo ha visto tre volte invitato al Mostra Internazionale d'Arte La Biennale di Venezia, ed in mostra a NY, Parigi, Dubai, Lugano, Monte-Carlo, Forte Dei Marmi, Città del Vaticano, Milano, Bologna e Napoli, con opere in diverse collezioni permanenti tra cui "We=Wall" (una porzione di Muro di Berlino in acciaio a specchio) al Museo del parco di Portofino. Nel 2015 realizza la scultura "Coke Its Me" commissionata da The Coca-Cola Company per i 100 anni della Bottiglia Contour, la mostra "Corporate Art" alla Galleria Nazionale di Arte Moderna e Contemporanea (GNAM) di Roma, la collettiva "OPEN" a Venezia (Film Festival e 56.Biennale di Venezia) ed il monumento "GIGANT" per il 30° Anniversario della Gara Ski World Cup Alta Badia - Dolomites. Nel 2016 la collettiva alla Contini Art Factory di Venezia, la scultura Aquamantio per il Centenario di MOSCA1916 e l'opera "Aureo" per "Officine della Scrittura" Museo Aurora - penne Made in Italy. Nel 2017 La mostra personale antologica "Reflections." ad Argenta (FE), i premi "Casa Sanremo Award" per il "67° Festival di Sanremo", e per "Star Team Monaco for Children" agli eventi in Alta Badia e Monte-Carlo.

#### UFFICIO STAMPA DANIELE BASSO

Francesca Brambilla: [francesca\\_at\\_francescabrambilla.com](mailto:francesca_at_francescabrambilla.com)

Francesca Lovatelli: [francesca.lovatellic\\_at\\_me.com](mailto:francesca.lovatellic_at_me.com)

[http://fashionclubbing.blog.kataweb.it/2017/08/28/arte-e-cucina-intuizione-e-creativita-al-ristorante-la-pedrer-a-di-soncino-cr-larte-di-daniele-basso-si-mescola-alla-cucina-dello-chef-luciano-lissana/?refresh\\_ce](http://fashionclubbing.blog.kataweb.it/2017/08/28/arte-e-cucina-intuizione-e-creativita-al-ristorante-la-pedrer-a-di-soncino-cr-larte-di-daniele-basso-si-mescola-alla-cucina-dello-chef-luciano-lissana/?refresh_ce)

## Arte e Cucina, intuizione e creatività: al Ristorante La Pedrera di Soncino (CR) l'arte di Daniele Basso si mescola alla cucina dello chef Luciano Lissana



28/08/2017 - 15:03 Arte e Cucina, intuizione e creatività: al Ristorante La Pedrera di Soncino (CR) l'arte di Daniele Basso si mescola alla cucina dello chef Luciano Lissana

L'arte di Daniele Basso e la cucina dello chef Luciano Lissana, insieme, celebrano l'uomo che nell'intuizione esprime tutta la sua potenza creativa... All'interno degli eventi collaterali della Biennale di Soncino, l'artista Daniele Basso espone, nella suggestiva location del Ristorante LA PEDRERA guidato dallo chef Luciano Lissana, l'opera Plis De La Vie. La rapida de-composizione dell'esistenza, la mutevolezza di un mondo dove i confini e i riferimenti si perdono, la consapevolezza di vivere in una "società liquida", per dirla alla Zygmunt Bauman, hanno spinto l'artista Daniele Basso a interpretare il concetto di crisi e le opportunità in esso contenute.

" Lo spigolo - spiega l'artista - espressione fisica di discontinuità, è il simbolo universale del cambiamento, unica costante della vita. Spazio e Tempo si contraggono, si toccano, si allontanano. Niente è più come prima. La fine diventa l'opportunità di vedere il nuovo che si fa largo. Più velocemente ci adattiamo al Nuovo, minore è il Dolore. Occorre un grande senso di consapevolezza per superare limiti imposti e condizionamenti. Con un urlo al cielo liberiamo la nostra energia vitale ed in un istante abbiamo superato la crisi. In quell'istante siamo cresciuti e con noi l'intera umanità. Perché riflessi nello specchio capiamo che il futuro è nelle mani di ognuno di noi". (Daniele Basso, in occasione dell'Evento Collaterale della 55 Mostra Internazionale d'Arte La Biennale di Venezia)

Gran parte della poetica dell'artista Daniele Basso è contenuta in queste poche parole. La volontà di stimolare le coscienze con l'emozione che l'arte suscita grazie al grande potenziale di comunicazione. L'esigenza d'identificare nuovi simboli individuali attorno a cui riconoscersi in collettività, attorno ai quali ricostruire la nostra identità. Il cambiamento quale costante della vita che stimola la varietà, il dialogo, lo scambio e la crescita. Fattori primari, naturali, nella ricerca di un senso all'esistenza.

Elementi alla base di qualunque attività umana che punta all'eccellenza. Dove arte e mestiere si fondono. Come nella cucina sperimentale. In cui l'equilibrio che lo chef mette in scena è il frutto di cultura, passione e dedizione. Al ristorante La PEDRERA, nella collaborazione tra l'artista Daniele Basso e lo chef Luciano Lissana, arte e cucina s'incontrano per celebrare l'Uomo, che attraverso l'intuizione esprime tutta la sua potenza creativa, alla ricerca dell'eccellenza e di esperienze ricche di significato, per non perdere il piacere ed il bello della vita.

Ristorante La Pedrera chef Luciano Lissana  
Via Brescia 29 - Soncino  
Daniele Basso - Plis de la vie  
Dal 26 agosto al 24 settembre 2017  
Orari di apertura: da lunedì a giovedì 13.00 - 15.00; venerdì 13.00 - 15.00 e  
19.00-23.00; sabato e domenica 19.00 - 23.00

## LA BIENNALE DI SONCINO

Arrivata alla sua IX edizione, la Biennale di Soncino dedicata a Marco Grazioli, nasce nel 2001 per volontà di Demis Martinelli e Pietro Spoto, che organizzano una collettiva di pittori, scultori, installatori e studenti d'arte a loro vicini per riempire il vuoto umano e artistico che la scomparsa di Marco ha lasciato.

Quello che avrebbe dovuto essere un momento espositivo unico e spontaneo, si trasforma in un appuntamento ricorrente. Ogni edizione si arricchisce di nuove idee, nuovi luoghi e nuovi volti consolidando ed ampliando al tempo stesso, un circuito cittadino sempre più atteso e stimato. La manifestazione vede la partecipazione di 150 artisti le cui opere (installazioni, sculture, pitture, fotografie, video, videoinstallazioni, incisioni), abiteranno la Rocca Sforzesca, l'ex Filanda Meroni e il Museo della Stampa. Accanto alla Biennale ufficiale, numerosi Fuori Biennale hanno luogo in palazzi storici di Soncino (solitamente chiusi al pubblico, perciò visitabili in quest'occasione unica), all'aperto nelle vie del centro e nei cortili, o in location come quella dello chef Luciano Lissana che, nato sotto la spinta gastronomica di Luigi Veronelli, è da sempre attento e sensibile oltre alla magia dei sapori anche all'arte e al design. In programma anche interessanti eventi musicali nella corte della Rocca durante il mese di apertura. Le istituzioni, in particolare il Comune di Soncino, ma anche il Comune di Casalbuttano e il Comune di Soresina, mostrano un interesse sempre più vivo verso la Biennale.

Per informazioni: [www.quartiere3.org](http://www.quartiere3.org)

## BIOGRAFIA DANIELE BASSO

Daniele Basso nato professionalmente tra Biella e Milano (Italy) nella moda con Gianni Versace, cresciuto nella comunicazione in Publicis e nel design tra NY e Parigi in Versace Group, Ermenegildo Zegna e FIAT Auto, nel 2006 fonda lo studio di Design Strategico e Progettazione GlocalDesign (Pensa Globale, Agisci locale), attivo nei settori Fashion, Interior e Lighting. Appassionato alle superfici specchianti in acciaio, ha prima avviato importanti collaborazioni e partnership con diversi marchi d'eccellenza del design italiano tra cui Krizia, Moncler, Napapijri, Mila Schon, Molteni&C, Swarovski, SanPatrignano, Italamp, Slide e Fond. Federico Fellini, per poi intraprendere nel 2012 la carriera artistica che lo ha visto tre volte invitato al Mostra Internazionale d'Arte La Biennale di Venezia, ed in mostra a NY, Parigi, Dubai, Lugano, Monte-Carlo, Forte Dei Marmi, Città del Vaticano, Milano, Bologna e Napoli, con opere in diverse collezioni permanenti tra cui "We=Wall" (una porzione di Muro di Berlino in acciaio a specchio) al Museo del parco di Portofino. Nel 2015 realizza la scultura "Coke Its Me" commissionata da The Coca-Cola Company per i 100 anni della Bottiglia Contour, la mostra "Corporate Art" alla Galleria Nazionale di Arte Moderna e Contemporanea (GNAM) di Roma, la collettiva "OPEN" a Venezia (Film Festival e 56. Biennale di Venezia) ed il monumento "GIGANT" per il 30° Anniversario della Gara Ski World Cup Alta Badia - Dolomites. Nel 2016 la collettiva alla Contini Art Factory di Venezia, la scultura Aquamantio per il Centenario di MOSCA1916 e l'opera "Aureo" per "Officine della Scrittura" Museo Aurora - penne Made in Italy. Nel 2017 La mostra personale antologica "Reflections." ad Argenta (FE), i premi "Casa Sanremo Award" per il "67° Festival di Sanremo", e per "Star Team Monaco for Children" agli eventi in Alta Badia e Monte-Carlo.

<http://fai.informazione.it/DE59E210-FE01-43CA-BAEF-5375214EDED8/Arte-e-Cucina-intuizione-e-creativita-al-Ristorante-La-Pedrera-di-Soncino-CR-l-arte-di-Daniele-Basso-si-mescola-alla-cucina-dello-chef-Luciano-Lissana>

AUG  
27

Arte e Cucina, intuizione e creatività: al Ristorante La Pedrera di Soncino (CR) l'arte di Daniele Basso si mescola alla cucina dello chef Luciano Lissana

## Arte e Cucina, intuizione e creatività: al Ristorante La Pedrera di Soncino (CR) l'arte di Daniele Basso si mescola alla cucina dello chef Luciano Lissana

*L'arte di Daniele Basso e la cucina dello chef Luciano Lissana, insieme, celebrano l'uomo che nell'intuizione esprime tutta la sua potenza creativa...* All'interno degli eventi collaterali della Biennale di Soncino, l'artista Daniele Basso espone, nella suggestiva location del Ristorante LA PEDRERA guidato dallo chef Luciano Lissana, l'opera **Plis De La Vie**.

La rapida de-composizione dell'esistenza, la mutevolezza di un mondo dove i confini e i riferimenti si perdono, la consapevolezza di vivere in una "società liquida", per dirla alla Zygmunt Bauman, hanno spinto l'artista Daniele Basso a interpretare il concetto di crisi e le opportunità in esso contenute.

"Lo spigolo - spiega l'artista - espressione fisica di discontinuità, è il simbolo universale del cambiamento, unica costante della vita. Spazio e Tempo si contraggono, si toccano, si allontanano. Niente è più come prima. La fine diventa l'opportunità di vedere il nuovo che si fa largo.

Più velocemente ci adattiamo al Nuovo, minore è il Dolore. Occorre un grande senso di consapevolezza per superare limiti imposti e condizionamenti. Con un urlo al cielo liberiamo la nostra energia vitale ed in un istante abbiamo superato la crisi. In quell'istante siamo cresciuti e con noi l'intera umanità. Perché riflessi nello specchio capiamo che il futuro è nelle mani di ognuno di noi". (Daniele Basso, in occasione dell'Evento Collaterale della 55 Mostra Internazionale d'Arte La Biennale di Venezia)

Gran parte della poetica dell'artista Daniele Basso è contenuta in queste poche parole. La volontà di stimolare le coscienze con l'emozione che l'arte suscita grazie al grande potenziale di comunicazione. L'esigenza d'identificare nuovi simboli individuali attorno a cui riconoscersi in collettività, attorno ai quali ricostruire la nostra identità. Il cambiamento quale costante della vita che stimola la varietà, il dialogo, lo scambio e la crescita. Fattori primari, naturali, nella ricerca di un senso all'esistenza.

Elementi alla base di qualunque attività umana che punta all'eccellenza. Dove arte e mestiere si fondono. Come nella cucina sperimentale. In cui l'equilibrio che lo chef mette in scena è il frutto di cultura, passione e dedizione. Al ristorante La PEDRERA, nella collaborazione tra l'artista Daniele Basso e lo chef Luciano Lissana, arte e cucina s'incontrano per celebrare l'Uomo, che attraverso l'intuizione esprime tutta la sua potenza creativa, alla ricerca dell'eccellenza e di esperienze ricche di significato, per non perdere il piacere ed il bello della vita.

**Ristorante La Pedrera chef Luciano Lissana**

**Via Brescia 29 - Soncino**

**Daniele Basso - Plis de la vie**

**Dal 26 agosto al 24 settembre 2017**

**Orari di apertura: da lunedì a giovedì 13.00 - 15.00; venerdì 13.00 - 15.00 e 19.00-23.00; sabato e domenica 19.00 - 23.00**

### LA BIENNALE DI SONCINO

Arrivata alla sua IX edizione, la Biennale di Soncino dedicata a Marco Grazioli, nasce nel 2001 per volontà di Demis Martinelli e Pietro Spoto, che organizzano una collettiva di pittori, scultori, installatori e studenti d'arte a loro vicini per riempire il vuoto umano e artistico che la scomparsa di Marco ha lasciato. Quello che avrebbe dovuto essere un momento espositivo unico e spontaneo, si trasforma in un appuntamento ricorrente. Ogni edizione si arricchisce di nuove idee, nuovi luoghi e nuovi volti consolidando ed ampliando al tempo stesso, un circuito cittadino sempre più atteso e stimato. La manifestazione vede la partecipazione di 150 artisti le cui opere (installazioni, sculture, pitture, fotografie, video, videoinstallazioni, incisioni), abiteranno la Rocca Sforzesca, l'ex Filanda Meroni e il Museo della Stampa. Accanto alla Biennale ufficiale, numerosi Fuori Biennale hanno luogo in palazzi storici di Soncino (solitamente chiusi al pubblico, perciò visitabili in quest'occasione unica), all'aperto nelle vie del centro e nei cortili, o in location come quella dello chef Luciano Lissana che, nato sotto la spinta gastronomica di Luigi Veronelli, è da sempre attento e sensibile oltre alla magia dei sapori anche all'arte e al design. In programma anche interessanti eventi musicali nella corte della Rocca durante il mese di apertura. Le istituzioni, in particolare il Comune di Soncino, ma anche il Comune di Casalbuttano e il Comune di Soresina, mostrano un interesse sempre più vivo verso la Biennale.

Per informazioni: [www.quartiere3.org](http://www.quartiere3.org)



## **BIOGRAFIA DANIELE BASSO**

Daniele Basso nato professionalmente tra Biella e Milano (Italy) nella moda con Gianni Versace, cresciuto nella comunicazione in Publicis e nel design tra NY e Parigi in Versace Group, Ermenegildo Zegna e FIAT Auto, nel 2006 fonda lo studio di Design Strategico e Progettazione GlocalDesign (Pensa Globale, Agisci locale), attivo nei settori Fashion, Interior e Lighting. Appassionato alle superfici specchianti in acciaio, ha prima avviato importanti collaborazioni e partnership con diversi marchi d'eccellenza del design italiano tra cui Krizia, Moncler, Napapijri, Mila Schon, Molteni&C, Swarovski, SanPatrignano, Italamp, Slide e Fond. Federico Fellini, per poi intraprendere nel 2012 la carriera artistica che lo ha visto tre volte invitato al Mostra Internazionale d'Arte La Biennale di Venezia, ed in mostra a NY, Parigi, Dubai, Lugano, Monte-Carlo, Forte Dei Marmi, Città del Vaticano, Milano, Bologna e Napoli, con opere in diverse collezioni permanenti tra cui "We=Wall" (una porzione di Muro di Berlino in acciaio a specchio) al Museo del parco di Portofino. Nel 2015 realizza la scultura "Coke Its Me" commissionata da The Coca-Cola Company per i 100 anni della Bottiglia Contour, la mostra "Corporate Art" alla Galleria Nazionale di Arte Moderna e Contemporanea (GNAM) di Roma, la collettiva "OPEN" a Venezia (Film Festival e 56. Biennale di Venezia) ed il monumento "GIGANT" per il 30° Anniversario della Gara Ski World Cup Alta Badia - Dolomites. Nel 2016 la collettiva alla Contini Art Factory di Venezia, la scultura Aquamantio per il Centenario di MOSCA1916 e l'opera "Aureo" per "Officine della Scrittura" Museo Aurora - penne Made in Italy. Nel 2017 La mostra personale antologica "Reflections." ad Argenta (FE), i premi "Casa Sanremo Award" per il "67° Festival di Sanremo", e per "Star Team Monaco for Children" agli eventi in Alta Badia e Monte-Carlo.

## **UFFICIO STAMPA DANIELE BASSO**

Francesca Brambilla: [francesca@francescabrambilla.com](mailto:francesca@francescabrambilla.com)

Francesca Lovatelli: [francesca.lovatellie@me.com](mailto:francesca.lovatellie@me.com)

<http://lorenzotiezicomicomunicazione.blogspot.it/2017/08/arte-e-cucina-intuizione-e-creativita.html>

## Soncino: arte e cucina durante la Biennale.

□ Nuvola □ 25 agosto 2017 □ arte □ No Comment

**Soncino: arte e cucina, intuizione e creatività.**

*L'arte di **Daniele Basso** e la cucina dello chef **Luciano Lissana**, insieme, celebrano l'uomo che nell'intuizione esprime tutta la sua potenza creativa.*



All'interno degli eventi collaterali della **Biennale di Soncino**; **Daniele Basso** espone, nella suggestiva location del **Ristorante La Pedrera**, guidato dallo chef **Luciano Lissana**, l'opera **Plis De La Vie**.

*"Lo spigolo – spiega l'artista – espressione fisica di discontinuità, è il simbolo universale del cambiamento, unica costante della vita. Spazio e Tempo si contraggono, si toccano, si allontanano. Niente è più come prima. La fine diventa l'opportunità di vedere il nuovo che si fa largo".*

La volontà di stimolare le coscienze con l'emozione che l'arte suscita grazie al suo potenziale di comunicazione. L'esigenza d'identificare nuovi simboli individuali attorno a cui riconoscersi in collettività, attorno ai quali ricostruire la nostra identità. Il cambiamento quale costante della vita che stimola la varietà, il dialogo, lo scambio e la crescita. Fattori primari, naturali, nella ricerca di un senso all'esistenza.

**Ristorante La Pedrera**, via Brescia 29 – Soncino (CR) tel.0374 85785 [www.ristorantelapedrera.com](http://www.ristorantelapedrera.com)

**Daniele Basso – Plis de la vie: dal 26 agosto al 24 settembre 2017**

**Orari di apertura:** da lunedì a giovedì 13.00 – 15.00; venerdì 13.00 – 15.00 e 19.00-23.00; sabato e domenica 19.00 – 23.00

## LA BIENNALE DI SONCINO

Arrivata alla sua IX edizione, la Biennale di Soncino dedicata a Marco Grazioli, nasce nel 2001 per volontà di Demis Martinelli e Pietro Spoto, che organizzano una collettiva di pittori, scultori, installatori e studenti d'arte a loro vicini per riempire il vuoto umano e artistico che la scomparsa di Marco ha lasciato. Quello che avrebbe dovuto essere un momento espositivo unico e spontaneo, si trasforma in un appuntamento ricorrente. Ogni edizione si arricchisce di nuove idee, nuovi luoghi e nuovi volti consolidando ed ampliando al tempo stesso, un circuito cittadino sempre più atteso e stimato.

La manifestazione vede la partecipazione di 150 artisti le cui opere (installazioni, sculture, pitture, fotografie, video, videoinstallazioni, incisioni), abiteranno la Rocca Sforzesca, l'ex Filanda Meroni e il Museo della Stampa. Accanto alla Biennale ufficiale, numerosi Fuori Biennale hanno luogo in palazzi storici di Soncino (solitamente chiusi al pubblico, perciò visitabili in quest'occasione unica), all'aperto nelle vie del centro e nei cortili, o in location come quella dello chef Luciano Lissana che, nato sotto la spinta gastronomica di Luigi Veronelli, è da sempre attento e sensibile oltre alla magia dei sapori anche all'arte e al design.

In programma anche interessanti eventi musicali nella corte della Rocca durante il mese di apertura. Per informazioni sulla Biennale: [www.quartiere3.org](http://www.quartiere3.org)

## BIOGRAFIA DANIELE BASSO

Daniele Basso, nato professionalmente tra Biella e Milano nel 2006 fonda lo studio di Design Strategico e Progettazione **GlocalDesign**, attivo nei settori Fashion, Interior e Lighting. Appassionato alle superfici specchianti in acciaio, ha prima avviato importanti collaborazioni e partnership con diversi marchi d'eccellenza del design italiano per poi intraprendere nel 2012 la carriera artistica che lo ha visto tre volte invitato alla **Biennale di Venezia**, ed in mostra a **New York, Parigi, Dubai** e altre importanti città, con opere in diverse collezioni permanenti. Info dettagliate su: [www.danielebasso.it](http://www.danielebasso.it)

<http://www.nuovolablognews.it/arte/soncino-arte-cucina-la-biennale/>