



Luciano Lissana Ha origini bergamasche, ma muove i primi passi nella cucina gardesana.

#### **1995-2001**

In questi anni lavora al Garda Golf di Soiano del Lago, Al West Garda Yachting Club, e all'Osteria dell'Olio, fondata insieme ad Alex Nember nella sua tenuta a San Felice del Garda. Una parentesi in Francia a Vonna' nella cucina di George Blanc e poi il ritorno al Lago di Garda, dove la sua vita avra' una svolta.

L'incontro con il mondo dell'Olio cambierà il suo modo di cucinare, ed ancora di piu' L'incontro con Luigi Veronelli, con cui inizierà una stretta e fraterna collaborazione al progetto l'Olio secondo Veronelli, che lo porterà, in Italia e all'estero a far conoscere questo prezioso ed unico prodotto italiano.

Ecco allora le esperienze in Svizzera all'Hotel Kempinky di St.Moritz e la presenza a numerose manifestazioni come Chef dell'Olio, forse l'unico in Italia.

#### **2002-2005**

Significative le esperienze nel circuito "Abitare La Storia" a Villa Campestri Vicchio, Toscana e a Villa La Bianca a Camaiore, Toscana.

Con Gino Veronelli parteciperà alla stesura del libro "L'Olio e la buona vera cucina" edito dalla Veronelli Editore, che ovviamente contiene le sue piu' rappresentative ricette sull'olio d'oliva.

#### **2005-2009**

In questi anni la sua cucina si evolve nuovamente con le esperienze romane. A Roma infatti è Executive Chef al 14° piano del Fungo all'Eur e successivamente all'Enoteca Capranica. Inizia poi un percorso di consulenze di nuovo in Toscana a Forte dei Marmi, a Firenze, e a Castellina in Chianti.

#### **Attualmente**

Negli ultimi anni prevale poi il richiamo della terra d'origine ed apre a Soncino, Cremona "La Pedrera"...un ristorante in riva al fiume Oglio, dove può esprimere tutta l'esperienza e la conoscenza acquisita.

Il risultato è una cucina pura e "vera" in cui il territorio e le materie prime d'eccellenza sono