

Alessandro Borghese approda nel palazzo del Casinò riadattando il format di Milano, «Il lusso della semplicità»: sala riservata al menu gourmet, bistro con i piatti intramontabili e quelli locali: «Un ristorante accessibile a tutti, abitanti e turisti»

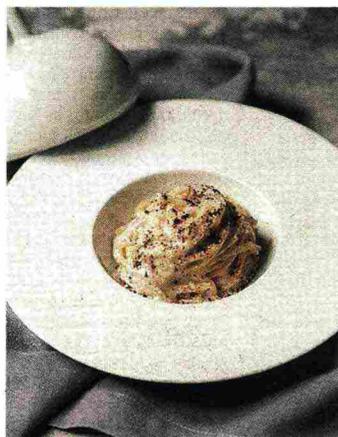
LA CACIO E PEPE (A VENEZIA)



Si chiamerà «Alessandro Borghese - Il lusso della semplicità» il ristorante che lo chef aprirà a Venezia a fine aprile, nello stesso palazzo che ospita il Casinò: 740 metri quadrati di spazi, 400 interni e 340 di giardino affacciato sul Canal Grande. Orario continuato dalle 10, per una tarda colazione-brunch, e poi pranzo e cena. In tutto i coperti saranno 80, 30 in una sala riservata al menu gourmet

di **Alessandra Dal Monte**

Tutto è cominciato con una cena. Di beneficenza: «Dopo l'acqua alta del novembre 2019 il sindaco di Venezia Luigi Brugnaro, che è un mio amico, mi ha chiesto di cucinare per una raccolta fondi di Confindustria. Quella sera ho scoperto che il Comune aveva lanciato un avviso esplorativo per affittare parte del palazzo del Casinò a un'attività di ristorazione: ho subito inviato una manifestazione di interesse, e il progetto è stato scelto». Così, due anni e una pandemia dopo, ecco Alessandro Borghese approdare in laguna, nei 740 metri quadrati — 400 interni e 340 di giardino affacciato sul Canal Grande — di Palazzo Ca' Vendramin Calergi, l'edificio cinquecentesco che ospita la Casa da gioco più antica al mondo (anno di fondazione 1638). «Visto il Covid avremmo potuto rinunciare — spiega Borghese —. Ma ci abbiamo creduto. E ora inaugurare, a fine aprile, un ristorante a



Venezia mi emoziona molto: per me è una città speciale, oltre che il luogo in cui scappo con mia moglie per una fuga romantica». Il format sarà quello di Milano, anche nel nome — «Alessandro Borghese - Il lusso della semplicità» — ma riadattato: «Apertura dalle 10 con tarda colazione-brunch, pranzo e cena. Sala da 30 posti per il menu gourmet, bistro da 50 coperti con i miei classici, dalla cacio e pepe all'agnello alla torba. Poi nuovi piatti che omaggiano il territorio, anche dell'entroterra: sarde in saor, bigoli all'anatra, risotto di Gò... Giocherò con i sapori come piace fare a me: cicchetti veneziani con influenze romane e partenopee. Qui sono arrivati ingredienti da tutto il mondo, un cuoco può spaziare. Per gli interni, che hanno molti vincoli, mi sono ispirato alle tinte del Canaletto». Il target? «La città vive di ristorazione stellata o d'albergo e di proposte turistiche: io voglio rivolgermi a tutti, in modo accessibile».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'esterno del nuovo ristorante a palazzo Ca' Vendramin Calergi, Cannaregio 2040, Venezia

