



Scheda progetto

AB - Il lusso della semplicità Ca' Vendramin Calergi, Cannaregio 2040 - Venezia

Direzione artistica arch. Alfredo Canelli, Food Media Factory

Progettazione e realizzazione interior design Cierreesse

Superficie 260 mq interno, 70 mq esterno

Numero posti 80 + 80

Numero addetti 35

Illuminazione Buzzi & Buzzi

Ceramiche Marazzi

Cucine Electrolux Professional



Il cocktail bar è attrezzato con grande bancone e mensola per la degustazione. Nella pagina a fianco il palazzo Ca' Vendramin Calergi



Chi è chi

Alessandro Borghese

Uno dei cuochi più famosi d'Italia e protagonista indiscusso del successo della cucina in televisione. Nel 2010 fonda a Milano AB Normal-eatertainment company, azienda che si occupa di food consulting e advertising puntando sull'eccellenza creativa, comunicazione e sviluppo format Tv. Nel mondo della ristorazione, la società è presente con il brand AB - il lusso della semplicità, nome del ristorante milanese dello chef, che si occupa anche di catering e banqueting per eventi pubblici e privati (dall'intero allestimento alla cura dei dettagli).

CA' VENDRAMIN CALERGI. SUL CANAL GRANDE A VENEZIA. OSPITA IL NUOVO AB - IL LUSSO DELLA SEMPLICITÀ DI ALESSANDRO BORGHESE. LA SFIDA? CONIUGARE LE ESIGENZE DI UN'IMPRESA RISTORATIVA MODERNA CON I VINCOLI PAESAGGISTICI E MONUMENTALI

DI MARGHERITA TOFFOLON

Accedere da un giardino affacciato sul Canal Grande non è da tutti. Ma questo è solo uno dei tratti distintivi del nuovo AB - Il lusso della semplicità che Alessandro Borghese ha aperto a Ca' Vendramin Calergi, il palazzo rinascimentale che dagli anni '50 è diventato il casinò di Venezia. Due le possibilità di accesso, comunque: da Strada Nova o direttamente dall'acqua attraversando poi un'ampio giardino. Un palazzo monumentale (custodisce anche il museo dedicato a Richard Wagner) e i numerosi vincoli fra cui quello dell'acqua alta (la struttura degli arredi fissi è in acciaio navale) erano gli "ostacoli" con cui l'architetto Alfredo Canelli e Cierreesse hanno dovuto rapportarsi per le scelte architettoniche e l'interior design tenendo anche conto delle esigenze lavorative dello staff di Alessandro Borghese.

ottobre 2022

77

P O R T F O L I O - I L P R O G E T T O



ottobre 2022

78

In alto, a sinistra, la facciata di Ca' Vendramin Calergi, il palazzo rinascimentale che ospita il ristorante.

A destra, una delle sale e, qui sopra, i tavoli del ristorante, caratterizzati da forme e piani diversi (dal gres porcellanato al legno)

Il pavimento in seminato alla veneziana scorre come un tappeto rosso nelle varie sale che si sviluppano lungo tutto il fronte verso il giardino del piano terra. Un susseguirsi di spazi di larghezza ridotta e diversa dimensione, in cui è stata ripristinata l'altezza originale eliminando i controsoffitti e riportando in luce una travatura in legno decorata, che conservano il carattere fortemente materico degli elementi architettonici esistenti stemperato da quelli naturali a matrice grezza come il ferro nero crudo, preziosa come le lamiere di ottone spazzolato, il cuoio, il gres porcellanato effetto marmo oppure dal gusto retrò come lo specchio anticato e il vetro cannettato.

Un progetto impostato su scelte formali e cromatiche dal carattere contemporaneo, ma rispettose dell'esistente per creare quell'atmosfera

P O R T F O L I O I L P R O G E T T O



sospesa tipica della città lagunare. Dalla via di terra (Strada Nova) si accede direttamente all'area bistro suddivisa in tre zone: caffetteria-pasticceria completa di una mensola con alti sgabelli per la consumazione, del banco (tecnologia AMC) per i dolci di Luigi Biasetto rivestito con maioliche a effetto ondulato nel colore (blu-verde) della laguna, del bancone caffetteria e quello della cassa in cuoio, ottone e legno; i servizi e la cucina ad alta tecnologia sono posizionati rispettivamente dietro e a lato dei banconi; la sala da tè con panche e poltroncine in pelle di due colori (marrone all'interno e verde all'esterno) a cui si accede dall'enfilade di portali originali in pietra bocciardata. In successione sono posizionati il cocktail bar attrezzato con grande bancone, mensola per la degustazione e un ulteriore banco pasticceria (Crystal) a cui si può accedere direttamente dal casinò e che risulta separato dalla zona ristorante (distribuita su tre diversi spazi) tramite una parete in vetro dedicata al vino. È questa una zona contraddistinta dalla boiserie che ripropone quella del casinò a sezione ridotta e dalle opere di giovani artisti retroilluminate come una galleria d'arte temporanea.

Infine, tavoli di diverse forme (anche ottagonali) con piani in gres porcellanato o legno scuro con finitura naturale opaca, carta da parati dai toni neutri, corpi illuminanti (faretti a soffitto, appliques come fogli che si staccano dalle pareti, lampade a sospensione) a luce calda con tecnologie ad alta efficienza e sostenibilità con un materiale (Aircoral®) che permette di purificare l'aria riducendo batteri e sostanze inquinanti. Un'atmosfera senza tempo che sembra connaturata allo storico contenitore veneziano. ✱

Primo piano sul vino

Un grande contenitore per i vini (950 bottiglie) a tutt'altezza completamente vetrato su quattro lati. È l'elemento divisorio fra cocktail bar e la prima sala ristorante che presenta una struttura in acciaio nero tale da lasciare il più possibile a vista le bottiglie e realizzato su misura da Cierreesse: sei vetrine accostate a temperature differenziate per vini bianchi e rossi, ripiani in vetro con diversa inclinazione a seconda delle esigenze di conservazione ed esposizione, maniglie d'ottone, acciaio a specchio Mimo di sfondo per mettere in risalto il contenuto. Una parete attrezzata che non inficia la prospettiva.

ottobre 2022

79