



SpettacoloMusicaSport



# Alessandro Borghese presenta Lovepic - Gioco d'amore: a Carnevale e San Valentino l'incontro tra passione, mitologia greca e valori olimpici va in scena al ristorante AB - Il lusso della semplicità a Venezia

Quando la mitologia incontra il Carnevale e l'amore diventa una sfida nasce "Lovepic - Gioco d'amore", un'esperienza senza tempo che racchiude il romanticismo di San Valentino, le tradizioni della Serenissima e lo spirito delle Olimpiadi tra le pareti del ristorante AB - Il lusso della semplicità a Venezia. Lo chef Alessandro Borghese, così, trasforma il suo locale a Cà Vendramin Calergi, sede anche del Casinò, in uno spazio sospeso tra leggenda e contemporaneità, dove competizione e passione dialogano in perfetto equilibrio tra maschere variopinte, ghirlande profumate e le opere della nuova mostra temporanea "Sapori Urbani".

## Carnevale 2026: Olympus - Alle origini del gioco

In concomitanza con le Olimpiadi e Paralimpiadi Invernali di Milano-Cortina 2026, il Carnevale di Venezia, in programma fino al 17 febbraio, omaggia la mitologia e l'anno olimpico con il tema Olympus - Alle origini del gioco. Non a caso, in passato il Carnevale era un festoso palcoscenico di tornei, acrobazie e competizioni capaci di anticipare lo spirito delle moderne Olimpiadi e trasformare le sfide in spettacolo. Oggi, tra carri allegorici e abiti sfarzosi, nel menu degustazione dell'elegante locale con affaccio diretto sul Canal Grande fa capolino il nuovo special Ludi Veneziani (entrée formato da una finta oliva di tzatziki ricoperta di gel di oliva; foglia di vite, riso acidulato e orata; pita, bottarga, miele e fichi secchi; infine meringa di lievito, caprino affumicato, sarda e malto d'orzo). Con questo delizioso e giocoso amuse bouche, disponibile fino al 17 febbraio, gli ospiti entrano a capofitto nelle celebrazioni della festa più sentita dalla Serenissima grazie all'estro creativo inconfondibile di Chef Borghese.



## San Valentino 2026: Gioco d'amore



Non solo battaglie e prove fisiche, nei miti ellenici gli dei e gli eroi gareggiano anche per i sentimenti. Infatti proprio nell'antica Grecia, Aci e Galatea sono i protagonisti di una delle vicende più potenti della mitologia e insieme vincono la sfida più difficile: amarsi contro tutto e tutti. Nell'anno in cui San Valentino si festeggia nel cuore del Carnevale e delle Olimpiadi Invernali, questo Amore diventa un gioco e una gara da vincere grazie a valori olimpici come coraggio, lealtà e passione. Per omaggiare la purezza e il fervore di questo sentimento, lo chef Borghese ha ideato lo special Il bacio di Galatea (dessert al caffè, cioccolato, banana e noce pecan), disponibile nel menu degustazione solo sabato 14 febbraio, a pranzo e a cena. Le coppie che decideranno di trascorrere la festa degli innamorati da AB - Il lusso della semplicità a Venezia riceveranno una polaroid di coppia, un romantico cadeau per suggellare il loro amore in una delle location più romantiche al mondo.

## **Sapori Urbani: la nuova mostra temporanea tra arte e cibo.**

Il raffinato locale veneziano fino al 22 febbraio, data in cui termineranno le Olimpiadi Invernali, sfoggerà un coloratissimo look a tema. Maschere carnevalesche e allestimenti scenografici si alternano a ghirlande floreali e simboli olimpici per creare un'atmosfera di eleganza epica che celebra l'amore, la mitologia greca e gli antichi valori dello sport. Ma le sorprese non sono terminate: le pareti si vestono anche delle opere di Sapori Urbani, la nuova mostra temporanea dell'artista Pier Paolo Spinazzè, in arte Cibo, a cura del prof. Simone Ceschin e organizzata da Tabor Group - divisione Tabor Art. L'esposizione indaga il cibo come linguaggio visivo e culturale, capace di attivare riflessioni su identità, memoria collettiva, ambiente e contraddizioni della società. Attraverso una selezione di opere inedite realizzate su tela, Cibo porta il suo immaginario urbano all'interno di un contesto più intimo, mantenendo la forza della street art e trasformandola in un racconto ironico e critico. Ne consegue un dialogo tra convivialità e consapevolezza, tra ciò che nutre il corpo e ciò che interroga la coscienza. Ricette, ingredienti e tradizioni gastronomiche diventano così immagini ambigue, sospese tra desiderio e denuncia. Temi come il cambiamento climatico, il consumo delle risorse e il rapporto tra potere e quotidianità emergono attraverso simboli familiari, rielaborati con tecniche miste che intrecciano il disegno manuale, la progettazione digitale e gli interventi materici. Le opere esposte durante la mostra sono acquistabili anche online sul sito [www.taborart.it](http://www.taborart.it).