



Alessandro Borghese reinterpreta la tradizione veneziana con la Consa di Laguna

Alessandro Borghese celebra la Festa del Redentore a Venezia con Consa di Laguna e un allestimento dedicato nel ristorante di Palazzo Vendramin Calergi

RISTORAZIONE - In occasione della Festa del Redentore, **Alessandro Borghese** propone a Venezia un piatto speciale dedicato alla tradizione lagunare. **Consa di Laguna** sarà servita nel ristorante **AB – Il lusso della semplicità**, all'interno dello storico palazzo Vendramin Calergi, sede anche del Casinò, dove per tutto il weekend è previsto un allestimento ispirato alla ricorrenza.

Disponibile in queste settimane nel menu degustazione, il piatto reinterpreta l'antica insalata condita veneziana, denominata in dialetto "consa", attraverso alcuni degli ingredienti più rappresentativi del territorio. La preparazione combina materie prime pregiate e umili, lavorate con tecniche contemporanee.

Molluschi e conchigliacei vengono cotti delicatamente nel burro bianco insieme alle erbe spontanee di Sant'Erasmo. A questi elementi si aggiunge l'estratto di un'insalata marinata per tre giorni, utilizzato per conferire profondità e freschezza, mentre una soffice spugna ai conchigliacei completa il piatto richiamando la leggerezza della brezza serale in laguna. La creazione punta così a restituire i caratteri della Festa del Redentore attraverso una composizione essenziale, elegante e legata alla cucina veneziana.



Alessandro Borghese affianca alla proposta gastronomica un intervento sugli spazi del locale affacciato sul Canal Grande. Fiori e lanterne riprendono l'atmosfera delle imbarcazioni che animano i canali durante la festa e richiamano il Ponte Votivo, realizzato ogni anno per collegare le Zattere alla Chiesa del Redentore e consentire ai partecipanti di raggiungere a piedi l'isola della Giudecca.

La ricorrenza nacque nel 1577 per celebrare la fine di un'epidemia ed è ancora oggi una delle più sentite in laguna. Durante la cosiddetta Notte Famosissima, le barche si trasformano in vere e proprie "tavole di famiglia", sulle quali i veneziani si riuniscono per condividere una serata che da secoli unisce memoria e convivialità.

L'iniziativa di AB – Il lusso della semplicità inserisce la proposta culinaria e l'allestimento all'interno di questa tradizione. Nel ristorante, Borghese utilizza materie prime di altissima qualità per preparare piatti sofisticati pensati anche per essere condivisi con amici e familiari, in attesa degli immancabili fuochi artificiali della Festa del Redentore.