



IO CI VADO

1

A VENEZIA CENA DA STARCK

Il ristorante “Amo” è il posto del momento. Dove le stelle (Michelin) incontrano l’astro del design...



3

A Philippe Starck, che ha Venezia nel cuore (non a caso ha scelto Burano come suo *buen retiro*), è sembrata congeniale la proposta di **Massimiliano Alajmo** (il più giovane chef al mondo insignito di tre stelle Michelin) & famiglia: “inventarsi” il nuovo ristorante, AMO, a Venezia. Location? La corte centrale del duecentesco **Fondaco dei Tedeschi**, sul canal Grande, appena ristrutturato dallo studio OMA di Rem Koolhaas e trasformato in uno shopping center del lusso. Si può fare colazione e pranzare. Oppure cenare, quando i negozi sono chiusi. E allora l’atmosfera diventa più intima grazie al gioco di luci. «Ogni pezzo di arredamento è un concentrato di spirito veneziano: i divani richiamano le gondole, i vetri sono forgiati dai maestri di Murano, alle pareti fantasie carnevalesche» dice il designer. San Marco 5556, Venezia, tel. 041.2412823, alajmo.it.
Maria Laura Giovagnini



2

- 1 Un angolo del ristorante **AMO**, a Venezia, nel Fondaco dei Tedeschi.
- 2 La veduta dall’alto dei tavoli nella corte centrale dell’edificio duecentesco.
- 3 Philippe Starck con i fratelli Alajmo: Massimiliano, lo chef, e Raffaele, ceo del gruppo di famiglia.