



### ***Dinner in The Sky***

**Il ristorante più stravagante del mondo: sospesi nell'aria a 50 metri di altezza**

**Dal 2 al 6 giugno a Napoli - Fontana dell'Esedra Mostra d'Oltremare  
e dal 10 al 13 giugno a Caserta - Belvedere di San Leucio**

***Dinner in The Sky*** arriva per la prima volta in Campania e con un programma gastronomico senza precedenti: una parata di chef stellati e il maestro pizzaiolo Franco Pepe che preparerà, per la prima volta al mondo, la pizza a 50 metri di altezza.

Dal 2 al 6 giugno a Napoli e poi dal 10 al 13 giugno a Caserta, Dinner in The Sky è organizzato da W.I.P. COMMUNICATION di Vincenzo Moriello e Vittorio Piccirillo in collaborazione con DINNER IN THE SKY ITALIA di Stefano Burotti e con la partecipazione di Kimbo, platinum sponsor, e di Pepsi Max gold sponsor. Tutti gli appuntamenti si svolgeranno in sicurezza e conformità con tutte le norme anti Covid per offrire un'esperienza unica, connubio originale di alta cucina e alta quota.

Sono 7 gli chef stellati che cucineranno sospesi tra cielo e terra: Salvatore Bianco de Il Comandante - Romeo Hotel, Adriano Dentoni di La dispensa di Armatore, Domenico Iavarone di Josè Restaurant, Lino Scarallo di Palazzo Petrucci, Francesco Sposito di Taverna Estia, Luciano Villani de La Locanda del Borgo di Aquapetra e Marianna Vitale di Sud Ristorante. Ma non solo. Se a Franco Pepe, il pluripremiato pizzaiolo di Caiazzo, è stata affidata la prima pizza di Dinner in The Sky, gli chef di J Japanese Restaurant – Giacomo Ignelzi e Kennedy Garduce - firmeranno una irripetibile sushi experience ad alta quota.

La carta dei vini di Dinner in The Sky è stata curata da Wine&Thecity che porta a bordo del ristorante, che Forbes ha definito "il più insolito del pianeta", sette cantine prestigiose: Astroni, DUBL, Feudi di San Gregorio, Frescobaldi, Mastroberardino, Cantine San Marzano, San Salvatore 1988.

Kimbo, platinum sponsor di Dinner in The Sky, sarà protagonista con i suoi coffee specialist per offrire un'esperienza di degustazione del caffè sospesi tra terra e cielo. La colazione sarà curata

● **dipunto studio srl**

via Francesco Crispi 116, 80122 Napoli • Tel. e Fax +39 081 681505 • [info@dipuntostudio.it](mailto:info@dipuntostudio.it) • [p.iva](http://p.iva) 06584961210 • REA NA 824833

dalla storica Pasticceria Mennella che da oltre cinquant'anni è tra le imprese dolciarie più apprezzate della Campania, con 17 punti vendita in tutta la regione e prodotti unici come il Latte di Mandorla e il Gelato 100% naturale. Al tramonto, Dinner in The Sky celebrerà l'ora dell'aperitivo con i long drinks di Tanya Future, il Dj set di Dario Guida, e il live Jazz di Dalila Del Giudice. Dal mattino fino a sera (dalle 10.00 alle 21:00) si potrà dunque prenotare la propria esperienza a bordo: dalla prima colazione al caffè pomeridiano, dal pranzo alla merenda gourmet, dall'aperitivo alla cena stellata. I ristoranti Baccalaria, Litho 55, Innovative 'a Figlia d''o Marenaro, Wapo natural food, firmeranno i Lunch in The Sky a Napoli. A Caserta saranno di scena i ristoranti Sunrise, La bolla, Tre Farine, Dolce & Salato e Pasticceria Contemporanea.

*<Da due anni circa lavoriamo per portare in Campania Dinner In The Sky che ha riscosso un successo planetario in ben 70 paesi. Per Napoli e Caserta, prime città del Sud Italia ad ospitare il ristorante più stravagante del mondo, abbiamo messo a punto un calendario articolato e vario, certamente oltre l'ordinario, che punta ad offrire emozioni diverse col passare delle ore. Ciascun appuntamento sarà riservato a soli 22 ospiti che saranno comodamente seduti in poltrona, in assoluta sicurezza. Con loro, di volta in volta, si alterneranno grandi nomi della cucina, chef stellati, pasticceri e mixologist per offrire vertigini di gusto irripetibili>*, spiegano Vincenzo Moriello e Vittorio Piccirillo.

### **Quando e dove**

A Napoli Dinner in The Sky sarà ospitato dal 2 al 6 giugno nei Giardini della Mostra d'Oltremare presso la storica Fontana dell'Esedra che per l'occasione regalerà al pubblico uno spettacolo di luci, musica e giochi d'acqua.

A Caserta Dinner in The Sky si solleverà dal 10 al 13 giugno nella cornice del Belvedere di San Leucio e il costo del biglietto includerà anche la visita guidata al Museo della Seta grazie alla collaborazione con l'amministrazione comunale.

I biglietti saranno in vendita esclusivamente on line su [www.etes.it](http://www.etes.it) a partire dal 5 maggio

### **Come funziona l'accesso a Dinner in The sky.**

Dinner in The Sky è una piattaforma da 5 tonnellate che sale fino a 50 metri di altezza sollevata su 16 cavi di acciaio da una gru da 120 tonnellate. Al centro c'è un tavolo per 22 ospiti che sono assicurati alle poltrone da imbracature comode e sicure. Durante l'evento sarà presente un team professionale di gestori di eventi e tecnici sul posto. Prima di salire sulla piattaforma, gli ospiti vengono accolti con un aperitivo di benvenuto nel Village che sta alla base: un salotto open air di design per prepararsi alla grande emozione. Successivamente, due alla volta, saliranno sulla piattaforma e il personale di sicurezza si occuperà di allacciarli ai sedili, in stile Formula 1. Una volta che tutti avranno preso posto, inizierà un countdown di 10 secondi per salire in quota ad un'altezza di cinquanta metri, dove si svolgerà l'evento.

### **I numeri di Dinner in The Sky nel mondo**

5mila eventi - 126 chef stellati - 5 continenti - 70 paesi del mondo - 64 città



**Informazioni e prenotazioni:**

Un evento di Work in Progress – WIP Communication S.r.l.

Organizzazione: WIP Communication – Tel. 0823.555791 – [www.wkprogress.com](http://www.wkprogress.com)

Consulenza vini e chef stellati: Wine&Thecity

Prenotazioni e ticket on line: [www.etes.it](http://www.etes.it)

UFFICIO STAMPA e RELAZIONI PUBBLICHE: [dipuntostudio.it](http://dipuntostudio.it)

Tel. 081 681505

**dinnerinthesky.it**

Instagram > [napoli\\_dinnerintheskynapoli](https://www.instagram.com/napoli_dinnerintheskynapoli)

Facebook > <https://www.facebook.com/dinnerintheskynapoli>

