



## Dinner in The Sky arriva a Caserta

Dal 10 al 13 giugno il ristorante più stravagante del mondo sarà al Belvedere di San Leucio: aperitivi, pranzi e cene sospesi a 50 metri dal suolo. Questa mattina la presentazione al Comune di Caserta con il Sindaco Carlo Marino e l'Assessore agli Eventi e alle Attività Produttive Emiliano Casale.

*<Una grande opportunità per la nostra città e il nostro territorio che si potrà ammirare dall'alto, da una prospettiva diversa, per apprezzare ancora di più le nostre meraviglie come il Belvedere di San Leucio e la Reggia Vanvitelliana, straordinari Patrimoni dell'Unesco>*, ha dichiarato il Sindaco Marino.

CASERTA, 7 giugno 2021 - Dinner in The Sky, il ristorante più insolito del pianeta, arriva a Caserta: dal 10 al 13 giugno nella splendida cornice del Belvedere di San Leucio. Un progetto internazionale che dal 2006 gira il mondo offrendo vertigini di gusto irripetibili. In Campania arriva per la prima volta ed è organizzato, con il Patrocinio del Comune di Caserta, 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.

*<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. Dopo il grande successo riscontrato a Napoli, siamo felici di portare nella nostra città e in una cornice così speciale come il Bevedere di San Leucio questa esperienza unica>*, spiegano Vincenzo Moriello e Vittorio Piccirillo.

Saranno quattro giorni di pranzi e cene esclusive, ma non solo: dalla mattina e fino a sera si potrà prenotare la propria esperienza a bordo. Dalla prima colazione al caffè pomeridiano, dal pranzo all'aperitivo e alla cena stellata sono tante le opportunità per salire a bordo e godersi lo spettacolo e i brividi di stare a 50 metri da terra.

Ciascun appuntamento sarà riservato a soli 22 ospiti che saranno comodamente seduti in poltrona, in assoluta sicurezza. Al centro del tavolo, di volta in volta, si alterneranno grandi nomi della cucina, chef stellati e pasticceri: non una semplice cena o pranzo ma un vero e proprio cooking show. Un'opportunità per vedere all'opera anche i grandi nomi della ristorazione.

Tre le stelle Michelin che firmeranno gli appuntamenti più esclusivi: Adriano Dentoni Litta di La dispensa di Armatore di Cetara, Domenico Iavarone di Josè Restaurant di Torre del Greco e Luciano Villani della Locanda del Borgo di Aquapetra Resort&Spa di Telesse Terme.

In quota saranno di scena anche i ristoranti Sunrise, La Bolla, Tre Farine, Dolce&Salato, Pasticceria Contemporanea. L'aperitivo è affidato all'estro di Ornella Buzzone, chef di Public House e food influencer e di 4K Barcatering. La prima colazione e i dolci saranno firmati rispettivamente dalla Pasticceria Mennella. Nei calici i vini delle aziende Porto di Mola, Cantine Federiciane e Ferrari. 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.

Tutti gli appuntamenti si svolgeranno in sicurezza e conformità di tutte le norme anti Covid per offrire un'esperienza unica e memorabile. Dinner in The Sky è un perfetto mix di experience, divertimento e cucina.

Nei giorni dell'evento, sarà possibile visitare il Museo della Seta del Belvedere di San Leucio accompagnati da guide d'eccezione in costume d'epoca settecentesca. La partenza per la visita avverrà ogni mezz'ora dalle 14 alle 20 ( ultimo ingresso ore 19/ 19:30)

Il programma:

**Inaugurazione (solo su invito il giorno 9 giugno)**

Chef Adriano Dentoni Litta de La Dispensa d'Armatore, Cetara con i vini Porto di Mola.

**Lunch in the Sky**

Venerdì 11 giugno chef Adriano Di Silvo, ristorante "Tre Farine"

Sabato 12 giugno chef Antonio Borrelli, ristorante "La Bolla"

Domenica 13 giugno chef Fabio Biondi, ristorante "SunRise"

**Aperitivo, tutti i giorni con**

Ornella Buzzone chef Public House e 4k barcatering

**Apericena**

Venerdì 11 giugno: Chef Marco Merola Apericena

**Exclusive dinner experience**

Giovedì 10 giugno chef Domenico Iavarone, Josè Restaurant, 1 stella Michelin

Venerdì 11 giugno chef Luciano Villani "La locanda del Borgo – Aquapetra" ristorante 1 stella Michelin

Sabato 12 giugno chef Giuseppe Daddio e Aniello Di Caprio, "Dolce e Salato"

Domenica 13 giugno chef Fabio Biondi, ristorante "SunRise"



### **Quando e dove**

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)

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

Dinner in The Sky è una piattaforma da 5 tonnellate sostenuta da 16 cavi di acciaio che viene sollevata da una gru da 120 tonnellate fino a 50 metri di altezza. Al centro ci sono una cooking station e un tavolo per 22 ospiti che sono assicurati alle poltrone da imbracature comode e sicure in stile Formula 1. Durante l'evento è sempre presente un team tecnico. Prima di salire sulla piattaforma, gli ospiti vengono accolti con un aperitivo di benvenuto nel Village allestito alla base: un vero e proprio salotto open air per prepararsi alla grande emozione, tra musica e welcome drink. Due alla volta saliranno sulla piattaforma e il personale di sicurezza si occuperà di allacciarli ai sedili; 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)

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](http://dinnerinthesky.it)**

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

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

