

**Wine&Thecity  
in the sky**

Giovedì 3 Giugno 2021  
h.18.15 - 19.15

Con i finger food di  
**Roberto Allocca** chef del  
Marennà e gli **Spumanti  
Metodo Classico DUBL**

EXCLUSIVE FOOD EXPERIENCE

**Wine&Thecity**

VENN | DUBL

dinner in the sky®  
italy

*L'emozione* vola alto  
dinner in the sky arriva a Napoli

Dal 2 al 6 Giugno 2021

**NAPOLI**  
Mostra d'Oltremare  
Fontana dell'Esedra

## Wine&Thecity in The Sky

**Per la prima volta a Napoli una wine tasting experience in alta quota**

**Giovedì 3 giugno 2021 | Fontana dell'Esedra della Mostra d'Oltremare**

L'ebbrezza creativa di Wine&Thecity vola alto: giovedì 3 giugno dalle 18.15 alle 19.15, Wine&Thecity sale a 50 metri di altezza con Dinner in The Sky, il ristorante più stravagante del mondo che arriva a Napoli dal 2 al 6 giugno.

Con gli Spumanti Metodo Classico DUBL, eccellenza della vitivinicoltura del Sud Italia, e i finger food di Roberto Allocca, executive chef del Ristorante Marennà dei Feudi di San Gregorio, Wine&Thecity propone un aperitivo davvero *unconventional*, tra gusto e vertigini di bellezza.

Un percorso nella cucina del Marennà in bocconi, sei assaggi dei piatti simbolo del ristorante e dello chef: dalle lumache in zuppa forte alla pasta all'uovo ripiena di broccolo Aprilatico fino alla fragola in aglianico e blu di pecora.

L'appuntamento è sulla piattaforma di Dinner in The Sky nei giardini della storica Fontana dell'Esedra alla Mostra d'Oltremare di Napoli. È riservato a soli 22 ospiti che saliranno a bordo per vivere una wine tasting experience esclusiva e decisamente oltre l'ordinario.

<In oltre 13 edizioni di Wine&Thecity, abbiamo portato calici e vini nei luoghi più belli ed insoliti di Napoli: in kayak lungo la costa di Posillipo, nelle catacombe del rione Sanità, in chiese sconsacrate, in giardini privati, nei musei, per le scale storiche della città, per le vie dello shopping e in luoghi mai aperti prima. Ci mancava la degustazione in alta quota e, con Wine&Thecity in The Sky

realizzato con Dinner in The Sky, aggiungiamo un tassello nuovo alla nostra storia», dichiara Donatella Bernabò Silorata ideatrice di Wine&Thecity.

*Dinner in The Sky* arriva per la prima volta a Napoli dal 2 al 6 giugno ed è organizzato da W.I.P. COMMUNICATION di Vincenzo Moriello e Vittorio Piccirillo 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 conformità con tutte le norme anti Covid per offrire un'esperienza unica e sicura.

Il programma gastronomico è senza precedenti: sette chef stellati e il maestro pizzaiolo Franco Pepe che preparerà, per la prima volta al mondo, la pizza a 50 metri di altezza. Gli chef stellati che cucineranno sospesi tra cielo e terra sono 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. Gli chef di J Japanese Restaurant – Giacomo Ignelzi e Kennedy Garduce - firmeranno una irripetibile sushi experience ad alta quota. La carta dei vini che accompagnerà le cene e i pranzi stellati è firmata da Wine&Thecity che porterà a bordo di Dinner in The Sky sette cantine di eccellenza: Astroni, DUBL, Feudi di San Gregorio, Frescobaldi, Mastroberardino, Cantine San Marzano, San Salvatore 1988.

Tutto il programma è consultabile su [www.dinnerinthesky.it](http://www.dinnerinthesky.it)

### **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. Un team di tecnici è sempre presente a bordo. Prima di salire sulla piattaforma, gli ospiti vengono accolti con un aperitivo di benvenuto nel Village allestito alla base: un salotto open air di design per prepararsi alla grande emozione. 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.

### **Informazioni e prenotazioni:**

Costo: euro 119,00 per persona

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