

DINNER IN THE SKY, CENA AD ALTA QUOTA A CATTOLICA

29 Marzo 2019



BOLOGNA – Sta per debuttare a Cattolica “Dinner in the sky”, la cena su ristorante panoramico “appeso” a una gru a 50 metri d’altezza.

A firmare pranzi e cene anche tre noti chef: **Gianpaolo Raschi** del ristorante “Da Guido” di Rimini (una stella Michelin), che curerà le pietanze della giornata inaugurale (20 aprile), **Valerio Braschi**, giovane talento di Santarcangelo vincitore dell’edizione numero 6 di *MasterChef* (il 27 aprile a cena) e **Diego Bongiovanni**, chef de *La Prova del Cuoco*.

Dinner in the sky debutterà dal 20 aprile al 5 maggio in Italia per proporre un’esperienza gourmet in una location ‘ad alta quota’.

L’esperienza, ideata da **David Ghysels** e portata in riviera dall’imprenditore **Stefano Burotti**, ha toccato mete in tutto il mondo, da Las Vegas a Bruxelles, dall’Australia a Panama.

La struttura è sostenuta da una gru da 120 tonnellate e può ospitare 22 commensali seduti intorno al tavolo e uno staff di quattro persone al suo centro: uno chef, due camerieri e un tecnico.