



Il ristorante volante "Dinner in the sky" dal 19 giugno sarà davanti all'hotel Cipriani alla Giudecca

"Dinner in the sky" Cena servita in cielo

Dal 19 giugno al Cipriani una piattaforma alta 50 metri

Ci volevano quelli della 5TH Events e la lungimiranza di Giampaolo Ottazzi, general manager dell'Hotel Cipriani, per portare a Venezia "Dinner in the Sky", la piattaforma ristorante che ha fatto il giro del mondo e che in Italia è gestita dall'Alessandro Rosso Group. Brand gli ultimi due conosciuti a livello internazionale, ma che, come spesso succede, hanno bisogno della bella idea per realizzare un evento che farà parlare di sé tutto il mondo. E l'idea è venuta proprio a quelli della 5Th Events, in particolare ad Emanuele Minore, project manager della azienda specializzata nella comunicazione e in eventi di grande respiro. Che conduce con Simone Gallenda, due gio-

vani professionisti di Spinea. Così il matrimonio si è fatto, e dal 19 al 23 giugno una solida piattaforma galleggiante, il tutto per decine e decine di tonnellate, sosterrà una gru alta 50 metri che in cima avrà una piattaforma rotante per 180 gradi con 22 posti a sedere, mentre al centro della stessa camerieri e chef serviranno aperitivi e cene. Eccezionale. Di più. Perché questo ristorante volante è collocato vicino all'approdo esclusivo dell'Hotel Cipriani nella punta della Giudecca e chi salirà potrà godere dello spettacolo unico al mondo di piazza San Marco, il Lido, il Bacino, San Giorgio e ovviamente laguna, Giudecca, Venezia.

L'evento è stato presentato

l'altra sera lungo la piscina olimpionica del bar Gabbiano del Cipriani in contemporanea con il cocktail di apertura di stagione del grande albergo della catena **Orient Express**, che ha in serbo una serie di accattivanti manifestazioni per i suoi ospiti e per i veneziani. E la prima è proprio il "Dinner in the Sky" evento unico che terrà per 5 giorni gli occhi del mondo puntati su Venezia, già meta e sogno di milioni di turisti. Chi cenerà lassù, oltre a godere del panorama in tutta sicurezza, gusterà piatti e aperitivi preparati dall'executive chef del Cipriani Renato Piccolotto e del cuoco del Cip's del Cipriani Roberto Gatto. Insomma fra vista impagabile e tavola d'eccellenza sarà da divertirsi e sicura-

mente chi avrà partecipato se ne ricorderà fin che campa. Come partecipare: sono previsti tutti i giorni dal 19 al 23 giugno: 1 Drink dalle 18 alle 20; due Dinner (antipasto, primo, dessert e vini inclusi) dalle 20,15 alle 21,30 e dalle 21.30 alle 22.45. Per il Drink sono previste tre salite (e altrettante discese) della durata di mezz'ora con tre prezzi variabili a seconda dell'orario: 17,15 a 50 euro; 18 a 65; 18.45 a 80; per il Dinner due salite alle 20 e alle 21.30 per il costo ciascuna di 250 euro. Costo che sale a 300 per le cene in "alta quota" nei giorni di venerdì e sabato. Per info e prenotazioni: dinnerinthesky@hotelcipriani.it o 041.2408843.

Francesco Lazzarini