

## A Cattolica grande attesa per la cena sospesi nel vuoto, scelti gli chef: c'è anche Valerio Braschi

**Attualità** - 29 marzo 2019 - 14:16



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.