



PRENDE VITA IMMERSIVE SHOW DINNER ALLA CASINA VALADIER DI ROMA

per la prima volta in Italia le cene immersive tra Reale e Virtuale

Un'esperienza sensoriale a tutto tondo, un modo innovativo di godere del buono e del bello, in cui la tecnologia più moderna incontra la bellezza e la tradizione.

Un viaggio immersivo in un mondo virtuale fatto di sensazioni, emozioni, ricordi e scoperta di nuovi orizzonti. **Il gusto**, con l'eccellenza culinaria di chef stellati che si avvicenderanno nel tempo, **l'udito**, con una colonna sonora avvolgente, **la vista** con le immagini che grazie alla tecnologia avanzatissima portano i partecipanti in una serie infinita di mondi virtuali, realtà parallele e oniriche ricche di bellezza, cultura, tradizione e sogno, **l'olfatto**, con le essenze speciali che conducono l'ospite in sintonia con il sapore del cibo, **il tatto**, con una modalità al tempo stesso nuova e ancestrale di prendere il cibo. A rendere ancora più entusiasmante il tutto non mancano le performance live, che prevedono l'intervento di mimi, cantanti, illusionisti e attori che accompagnano i partecipanti in una piacevolissima altalena tra finzione e realtà.

*"IMMERSIVE SHOW DINNER - racconta **Pier Paolo Roselli** ideatore e fondatore del progetto - nasce dall'idea di valorizzare gli Chef, Roma e le Eccellenze Italiane che già ci contraddistinguono nel mondo, attraverso un nuovo format di food entertainment di grande impatto emotivo che utilizzano tecnologie digitali innovative in grado di ambientare le cene in contesti virtuali sempre diversi, affascinanti ed estremamente avvolgenti. Una nuova esperienza che unisce le eccellenze enogastronomiche proposte dagli Chef Stellati allo stile, all'innovazione e agli show interattivi fusi armoniosamente per dare vita ad eventi multisensoriali, esclusivi sempre unici ed irripetibili tutti da scoprire e impossibili da raccontare". Il progetto, è stato realizzato in **8 mesi** in stretta collaborazione con un esteso network di oltre **20 professionisti** con esperienza specifica nella realizzazione di eventi aziendali e si pone l'obiettivo di internazionalizzare il format attraverso l'apertura di più **temporary restaurant** replicabili in Italia e all'estero in spazi eventi, luxury hotel, ristoranti gourmet, musei, teatri e luoghi inaspettati, focalizzando il nostro piano di sviluppo del 2019 su diversi paesi a partire da Dubai, Miami e Mosca passando per un opening nel breve periodo su Milano.*

Immersive Show Dinner si rivolge ad una clientela selezionata dando vita ad un percorso di esperienze multisensoriali nelle quali gli ospiti saranno immersi tra sapori, aromi, immagini, musiche ed effetti speciali, che li condurranno in mondi fantastici e che amplieranno di gran lunga le già eclatanti proposte gastronomiche che le cene stellate di così alto livello garantiscono".

I primi immersive show dinner andranno in scena fino a fine luglio con il format **DISCOVERIT - La Prima di Viglietti** - una vera e propria sinfonia di aromi, sapori, musiche ed immagini alla scoperta dei piaceri del gusto con lo CHEF DESIGNER **Massimo Viglietti di Enoteca Achilli al Parlamento** di Roma, una stella Michelin. Al fianco di Massimo Viglietti di Enoteca Achilli, il programma prevede l'avvicinarsi di vari CHEF GUEST diversi tra loro per talento, filosofia culinaria e carattere: primo tra tutti **Stefano Marzetti** del Ristorante Mirabelle presso l'Hotel Splendide Royal, seguito da **Giuseppe Di Iorio** del Ristorante Aroma al Colosseo presso Palazzo Manfredi.

Con **DISCOVERIT** i partecipanti vivranno le emozioni di scenari unici, come in un viaggio tra le meraviglie dell'Italia che svelerà, in modo inaspettato, le eccellenze più autentiche del nostro paese legate alla Pittura, Cinema, Città d'Arte e Moda. Digni accompagnatori dell'immersive dinner sono i vini provenienti delle aziende **Allegrini Estates** e **Frescobaldi**, le acque minerali **Ferrarelle**, il tutto preceduto da un eccellente aperitivo targato **Campari**, uno dei brand italiani più apprezzati nel mondo per la sua eccellenza e per il suo forte legame con l'arte.



La sala immersiva di Casina Valadier sarà disponibile su prenotazione per **eventi corporate, meeting e private party** originali ed innovativi, personalizzabili ad hoc grazie ad un team di lavoro dedicato in grado di adattare i contenuti alle diverse iniziative speciali. *“Sono fiero oggi di portare, per la prima volta in Italia questa esperienza innovativa di entertainment e di poterla ambientare in questo edificio storico”* ha dichiarato **Andrea Montefusco**, Direttore Generale della Casina Valadier e rappresentante della famiglia che ha la totalità della gestione della struttura. *“La convivenza tra storia e futuro, tra reale e virtuale, tra realtà e sogno sono alla base della strategia di rilancio di questo meraviglioso edificio. È nostra intenzione continuare su questa strada per offrire ai nostri ospiti la vera eccellenza, in un contesto tradizionale che sa sorprendere con le novità più strabilianti.”*

CAST ARTISTICO

Le serate saranno presentate dalla nota attrice **Sara Ricci** che si avvicinerà con le giovani conduttrici **Lorenza Veronica** e **Maria Vittoria Casarotti Todeschini** in compagnia di un esteso cast artistico di diversi performer nazionali ed internazionali del mondo del cinema, dello spettacolo, dell'arte e della magia per intrattenere ospiti nazionali ed internazionali.

THANKS TO

Immersive Show Dinner è sviluppato in collaborazione con un esteso network di professionisti e promosso dai più prestigiosi **Luxury and Boutique Hotel** di Roma che hanno aderito al progetto al fine di soddisfare le esigenze di turisti nazionali e internazionali sempre più alla ricerca di eventi culturali legati alla nostra tradizione e alle Eccellenze Italiane. Un ringraziamento particolare a **Stefano Dominella**, Presidente della Maison Gattinoni che ha reso il Food e il Fashion due portabandiera internazionali del Made in Italy, *“un binomio creativo di cultura e di saper fare che ci rende unici e famosi universalmente e pertanto, ambasciatori ideali del bello e ben fatto nel mondo.”*

Per info e contatti www.immersiveshowdinner.com, Roberta Pallucci: 0039.344.3405038



altre informazioni

LO CHEF DESIGNER

Massimo Viglietti, dal 2014 è protagonista della cucina dell'Enoteca Achilli al Parlamento prestando la sua incredibile inventiva a questa nuova entusiasmante avventura. La sfida di unire i suoi piatti stellati al primo format dell'IMMERSIVE SHOW DINNER con una tecnologia da egli mai prima sperimentata, l'ha elettrizzato. *“La mia partecipazione alla prima edizione dell'Immersive Show Dinner è per me una chiamata alle armi, un rendez-vous imperdibile, un momento in cui le stelle si allineano. Sono arrivato a Roma, all'Enoteca Achilli al Parlamento chiamato dal patron Daniele Tagliaferri, pronto a dare il meglio di me lontano dalla mia terra natia, e insieme a lui affronto oggi un'altra sfida che mi ha conquistato immediatamente. Amo pensare che il destino sia bizzarro e amo allo stesso modo mettermi in gioco, fino in fondo: l'incontro con gli ideatori di questo evento mi ha affascinato per l'idea di arricchire con effetti speciali e tecnologici l'espressione dei miei piatti, rendendo l'esperienza per i commensali differente da quella di un ristorante. Partecipare a questo show mi rende orgoglioso e mi sono sentito come un bambino in un negozio di giocattoli, con mille nuovi modi di esprimere ricordi, musica, sapori e profumi, avendo la possibilità di entrare in uno spazio senza confini, ove lo sguardo gira a 360°: Sono certo che vivrò emozioni che mi daranno stimoli sempre nuovi. Così eccomi qua: a chi deciderà di attraversare la soglia di questa sala di meraviglie, mostrerò cosa si agita nella mia mente quando creo un piatto, quali emozioni, quali sensazioni, quali ricordi legati alla mia formazione. Sarò me stesso, come sempre. Vi piacerà? Questa è la mia sfida! Sono emozionato e il mio fine sarà farvi vibrare di vita, quella che mi agita!”*

CASINA VALADIER

Un edificio simbolo dell'architettura ottocentesca che ha compiuto recentemente 200 anni e che rappresenta un vero e proprio punto di riferimento della ristorazione e dell'organizzazione di eventi luxury ad alta intensità emotiva, è il primo luogo in Italia in cui poter vivere la straordinaria esperienza dell'Immersive Show Dinner. Luogo d'eccellenza sospeso tra tradizione e innovazione, la Casina Valadier ha la capacità di selezionare le più avanzate tecniche di entertainment e musicali in grado di rendere unica ogni esperienza. Dopo l'innovativa illuminazione scenografica inaugurata nel settembre 2017, esordisce ora con una novità assoluta: l'Immersive Show Dinner. Le prerogative di eccellenza delle esperienze reali che la Casina Valadier sa offrire, dal punto di vista della qualità dei servizi e della bellezza della location con le sue terrazze panoramiche sulla Città Eterna, restano il punto di forza di questo luogo magico, e si arricchiscono oggi di una esperienza virtuale totalmente nuova.

CAMPARI RED EXPERIENCE

Ogni cocktail racconta una storia celebrando i cocktail stessi come forma d'arte e potente veicolo espressivo e gettando luce sulle esperienze e le emozioni che ispirano i bartender a sperimentare e condividere le loro creazioni. *“Siamo molto soddisfatti di essere partner di “Immersive Show Dinner”, un coinvolgente itinerario multisensoriale dove ogni singolo momento, dall'aperitivo fino alla cena, conduce gli ospiti attraverso un'esperienza unica e irripetibile legata al gusto – dichiara **Lorenzo Sironi**, Senior Marketing Director Campari Group - in particolare, la prima esperienza “DISCOVERIT”, volta a raccontare il meglio della cucina gourmet propria del nostro Paese, si associa bene con il mondo Campari, un brand apprezzato in tutto il mondo per la sua eccellenza e per la forte connotazione di italianità. Si tratta quindi di un accordo innovativo che fonde la qualità del prodotto con esperienze di consumo da vivere con tutti i sensi”.*

Campari è, da oltre 150 anni, l'icona dell'aperitivo italiano: frutto della sperimentazione di Gaspare Campari, è tuttora prodotto con gli stessi ingredienti seguendo una ricetta che, tramandata gelosamente nel corso della storia, resta ancora oggi segreta e conosciuta da pochissime persone. Il rito sociale dell'aperitivo inteso come momento da scoprire, degustare e condividere, nasce con Campari alla fine dell'800, conquistando presto le abitudini di tutti gli italiani e diventando un vero e proprio stile di vita. Tutti conoscono e amano i celebri cocktail che hanno fatto la storia dell'aperitivo, come l'Americano o il Negroni, resi unici dal carattere inconfondibile di Campari. Ma grazie alla sua versatilità, Campari è una vera musa ispiratrice non solo per il mondo dei bartender.

EXECUTIVE PRODUCER: www.forwardagency.it

FWD è l'agenzia di Marketing e Comunicazione a cui è stato affidato il lancio, il posizionamento e l'implementazione del progetto IMMERSIVE SHOW DINNER a livello nazionale ed internazionale.

L'agenzia progetta e realizza soluzioni ad hoc di **digital entertainment** che rispondono alle attuali esigenze di mercato, caratterizzate da una forte cross-medialità e da una crescente presenza del digital. L'agenzia offre la garanzia di un elevato standard di qualità nell'erogazione dei diversi servizi legati alla comunicazione e agli eventi, attraverso la selezione e il coordinamento di un esteso network di professionisti del settore.