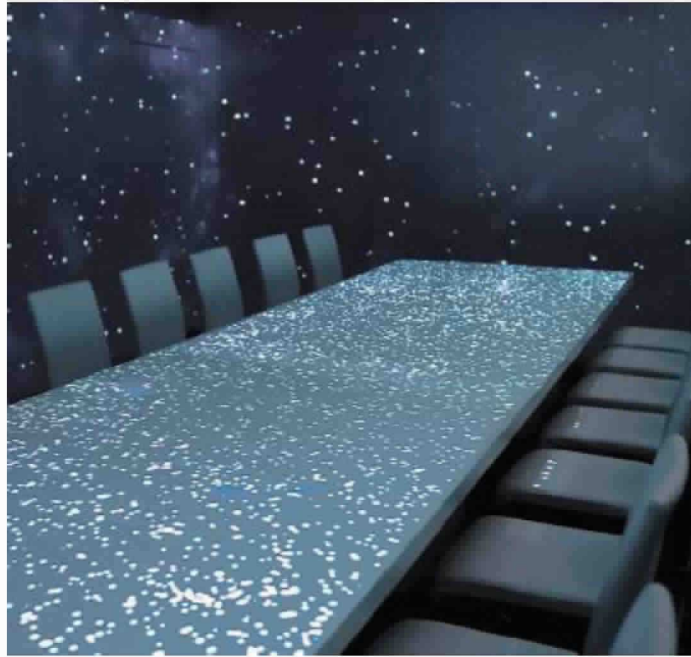


L'ESPERIENZA

## Immersive Show Dinner

### Tra reale e virtuale a cena come in viaggio



#### IL DEBUTTO

Un cielo notturno, tra suggestioni spaziali, in una danza di piccole luci. Poi, la "discesa" in un campo di grano, tra voli di farfalle e foglie mosse virtualmente dal vento.

È una vera immersione nel fantastico, in un costante dialogo tra reale e virtuale, quella proposta dall'Immersive Show Dinner, percorso multisensoria-

le di gusto per sedici ospiti, appena avviato alla Casina Valadier e ospitato ogni fine settimana, fino a luglio con lo chef designer, Massimo Viglietti, una Stella Michelin - titolo dell'evento, "Discoverit-La Prima di Viglietti" a sottolineare l'orchestrazione di sapori, musiche e immagini - e poi, a seguire, con lo stellato Daniele Usai. Un debutto per l'Italia. Esperienze simili si trovano a Ibiza e Shangai.

«È un progetto di food entertainment - dice l'ideatore e fondatore Pier Paolo Roselli - che si pone l'obiettivo di valorizzare gli chef, Roma e le eccellenze italiane che ci contraddistinguono, attraverso l'utilizzo di sofisticate tecnologie digitali in grado di ambientare le cene in contesti avvolgenti».

A condurre le serate, Sara Ricci che si avvicenderà con le giovani Lorenza Veronica e Maria

Vittoria Casarotti. In "scena", performer nazionali e internazionali tra cinema, spettacolo, magia. Tema della "Prima", le eccellenze italiane, tra natura e tesori architettonici, cinema, moda, vino e arte, anzi arti, dalla pittura alla danza, fino al canto. In programma, pure chef guest, come gli stellati Giuseppe Di Iorio e Alessandro Narducci.

► Casina Valadier, Piazza Bucarest, Villa Borghese, 3443405038

**Valeria Arnaldi**

