

L'executive chef del Ristorante Mirabelle di Roma Stefano Marzetti si esibirà all'Immersive Show Dinner

Stefano Marzetti e lo chef stellato Massimo Viglietti si esibiranno per due cene a quattro mani il 25 ed il 26 maggio in occasione dell'elegante manifestazione romana

Roma, 17 maggio 2018 – L'elegante cornice della **Casina Valadier** ospiterà un connubio di arte culinaria di due chef che onorano la cucina romana ed italiana nella Capitale. Il 25 ed il 26 maggio in occasione dell'**Immersive Show Dinner** con il format **DiscoverIT**, **Stefano Marzetti e lo chef stellato Massimo Viglietti** si esibiranno nella Sala Romana per unire il loro estro culinario. Giocando con i sapori, realizzeranno un menù inedito per la serata, originale e ricco di contrasti, a cui faranno eco le proiezioni, le musiche e le live performance presenti in sala, il tutto per garantire un'esperienza unica e memorabile. Gli ospiti avranno la possibilità di partecipare ad una degustazione composta da sei portate sia di carne che di pesce ed abbinata a vini pregiati di marchio Allegrini.



Stefano Marzetti è l'**Executive Chef del Mirabelle di Roma**, ristorante che si distingue nella scena romana per professionalità, passione e amore per la buona cucina. Il Mirabelle è situato al settimo piano dell'Hotel Splendide Royal, l'incantevole hotel della Collezione Roberto Naldi e dispone di un

roof-garden tra i più spettacolari della città. Grazie alla creatività dello chef e del suo team è considerato tra i più belli e ricercati ristoranti gourmet della Capitale.

Lo chef **Massimo Viglietti dell'Enoteca Achilli al Parlamento di Roma**, premiato nel 2015 con una stella Michelin, ha prestato la sua abilità e la sua inventiva al progetto Immersive Show Dinner, che lo ha entusiasmato fin da subito. Visionario ed istintivo, ama definirsi un cuiniere più che uno chef, ambendo ad essere più un artigiano che un artista.

Immersive Show Dinner è una manifestazione che comprende eleganti cene gourmet coinvolgenti, piacevoli e spettacolari, in programma a Roma, nella maestosa cornice di Casina Valadier. Dalle terrazze di questo villino di inizio ottocento immerso in Villa Borghese, inizia un viaggio tra le specialità enogastronomiche italiane con l'intento di rendere gli ospiti parte di un'esperienza multisensoriale legata al gusto. Il Format **DiscoverIT**, che sarà utilizzato durante le cene a quattro mani prevede Show interattivi e live performance tra il reale e il virtuale, che coinvolgono gli ospiti rendendoli co-protagonisti dell'evento. DiscoverIT è un nuovo format di entertainment per cene corporate e private adattabile e personalizzabile con i diversi contenuti delle aziende partner, per un numero variabile di ospiti, da un minimo di 10 ad un massimo di 16 invitati con un prezzo di Euro 300,00 a persona.

Per vivere appieno la capitale è possibile soggiornare presso l'**Hotel Splendide Royal, della Roberto Naldi Collection, struttura cinque stelle lusso** situata tra Via Veneto e Villa Borghese, da sempre uno degli hotel più prestigiosi della Città Eterna. Con la sua eccezionale vista sul parco di Villa Borghese e la posizione in uno degli angoli più ricercati della città, l'hotel interpreta la perfetta fusione tra **lusso e regalità**.

Programma della cena a quattro mani del 25 e 26 maggio:

Aperitivo 20.00 – 20.30 - Accoglienza degli ospiti al Cocktail Bar delle Terrazze con degustazioni di cocktail di benvenuto accompagnati da finger food.

Cena 20.30 – 22.45 - La cena immersiva presso la Sala Romana sarà il cuore dell'evento. Durante la cena, evocazioni di food design, visual art, sound design e live performance si uniranno, immergendo l'ospite all'interno di una sinfonia di sapori che viene elevata alla sua massima espressione attraverso il coinvolgimento dei cinque sensi. Una voce narrante accoglierà gli ospiti al loro arrivo in sala e li guiderà in ogni fase della cena, mentre uno stage dedicato ai performer-chef Stefano Marzetti e Massimo Viglietti darà modo a questi ultimi di interagire direttamente con i partecipanti.

Dopocena 22.45 – 23.00 - Alla fine della cena gli ospiti torneranno al piano delle Terrazze per un brindisi ed un gift che possa diventare un ricordo piacevole e indelebile della serata.

Per prenotazioni Immersive Show Dinner e cena a quattro mani:

Hotel Splendide Royal - Roma

Tel. (+39)06421689

Email: concierge@splendideroyal.com

Oppure: <https://www.immersiveshowdinner.com/event/discoverit/>

Per prenotazioni per il soggiorno:

Hotel Splendide Royal - Roma

Tel. (+39)0685442500

Email: reservations@splendideroyal.com

Hotel Splendide Royal 5 stelle lusso, tra Via Veneto e Villa Borghese, l'Hotel Splendide Royal è da sempre uno degli hotel più prestigiosi della città eterna. Con la sua eccezionale vista sul parco di Villa Borghese e la posizione in uno degli angoli più ricercati della città, l'hotel interpreta la perfetta fusione tra lusso e regalità. L'Hotel Splendide Royal

sorge nell'antico palazzo ottocentesco già sede della comunità Maronita di Roma, unico per il suo passato storico e culturale, è senza dubbio un punto di riferimento della migliore ospitalità alberghiera della capitale

Ristorante Mirabelle

All'ultimo piano del magnifico Hotel Splendide Royal, è un roof-garden esclusivo, con vetrate che regalano una vista spettacolare che dagli edifici umbertini del Pincio spazia fino alla cupola di San Pietro e al cuore di Roma: un luogo straordinario da cui ammirare l'intera città.

L'ambiente, elegante e raffinato, rievoca le ville della nobiltà romana di fine '600, fra collezioni di cristallo e porcellane antiche. In cucina, lo chef Stefano Marzetti, romano con esperienza in diversi ristoranti e hotel della Capitale, rivisita in chiave creativa e ricercata la tradizione romana e mediterranea.

Roberto Naldi Collection *comprende 5 alberghi di lusso. Ogni albergo riflette lo stile e il design del luogo in cui si trova e garantisce i più alti livelli di qualità, eccellenza nel servizio e particolare attenzione ai dettagli. Fondata nel 2008 da Roberto Naldi, la Collection è un invito a scoprire la storicità delle strutture, l'eleganza negli arredi e l'ospitalità ricercata con il massimo comfort. La vista incantevole, la ristorazione ad altissimi livelli e la centralità logistica degli hotel sono gli elementi fortemente distintivi che la caratterizzano.*

La Roberto Naldi Collection comprende: Il Parco dei Principi Grand Hotel & Spa, l'Hotel Splendide Royal e l'Hotel Mancino 12 a Roma, lo Splendide Royal a Lugano e il nuovo gioiello Hotel Splendide Royal Paris.

Ufficio Stampa: PR & GO UP Communication Partners

Via Fabio Filzi ,27 – Milano

Gloria Peccini – Email: gloria.peccini@prgroup.it - Tel. +39 335 276216

Carolina Giannetti – Email: carolina.giannetti@prgroup.it - Tel. +39 348 3318502