



Dinner in the sky
Imola - Autodromo 'Enzo e Dino Ferrari'

**Dinner in the Sky in pista all'Autodromo di Imola:
alta cucina e adrenalina tra le stelle dei motori
per la prima volta in Italia**

**Il celebre ristorante a 50 metri d'altezza arriva nel tempio dei motori
per il FIA World Endurance Championship e il Gran Premio di Formula 1**

**Brunch, pranzi e cene esclusive con vista privilegiata sul circuito
per vivere la corsa da una prospettiva unica**

Un'esperienza unica che unisce la passione per la velocità all'emozione di un'avventura ad alta quota. **Dinner in the Sky sbarca all'Autodromo Internazionale 'Enzo e Dino Ferrari' di Imola** in occasione di due tra le più attese manifestazioni sportive del 2025: **il FIA World Endurance Championship (18-20 aprile) e il Gran Premio di Formula 1 del Made in Italy e dell'Emilia-Romagna (16-18 maggio).**

L'adrenalina della Formula 1 e l'eccellenza gastronomica si fondono in un evento straordinario che promette di regalare emozioni indimenticabili. Dinner in the Sky, **il celebre ristorante sospeso a 50 metri di altezza**, per la prima volta in Italia approderà all'interno di un autodromo, offrendo **agli ospiti la possibilità di sorseggiare un aperitivo o gustare un menù raffinato per un brunch, un pranzo o una cena** con una vista spettacolare sul leggendario circuito di Imola. La piattaforma verrà posizionata strategicamente in corrispondenza della griglia di partenza, a ridosso del podio, **garantendo una prospettiva privilegiata sulle gare e permettendo ai partecipanti di vivere le corse da una posizione inedita ed esclusiva.** Un colpo d'occhio che permetterà di abbracciare in particolar modo la curva della Rivazza, uno dei tratti più adrenalinici e amati dai tifosi.

Il progetto rappresenta un connubio perfetto tra sport e alta cucina, in uno dei templi della velocità più iconici al mondo. La Motor Valley, cuore pulsante della passione motoristica italiana, si arricchisce così di un'esperienza **che fonde il brivido delle competizioni con il piacere della buona tavola**, rendendo gli eventi di aprile e maggio ancora più straordinari. La visibilità internazionale di queste manifestazioni, seguite da milioni di appassionati in tutto il mondo, rappresenta un'opportunità unica per mostrare il meglio dell'ospitalità e della creatività italiana. Gli esclusivi menù saranno curati da "La Fenice", un'assoluta eccellenza nel campo del catering e del banqueting.

Il debutto avverrà durante la 6 Ore di Imola, tappa del Campionato del mondo endurance FIA, che vedrà sfidarsi alcuni dei marchi automobilistici più prestigiosi, tra cui Ferrari, Porsche, Cadillac, Toyota, Alpine, Peugeot e BMW. Il 2025 segnerà anche il debutto di Aston Martin nella classe Hypercar e di Mercedes AMG nella categoria LMGT3, promettendo spettacolo e competizione serrata. Saranno previste sette sessioni: brunch (10.30 e 11.30), pranzo (13.00), merenda (15.30, 16.30), cena (19.30, 21.00).

A maggio, i riflettori saranno puntati sul **Gran Premio di Formula 1 del Made in Italy e dell'Emilia-Romagna**, il primo appuntamento europeo del campionato mondiale. L'evento si preannuncia memorabile, con Lewis Hamilton al volante della Ferrari, realizzando il sogno di tanti tifosi, e il giovane talento italiano Andrea Kimi Antonelli in Mercedes, portando una ventata di entusiasmo e rinnovata speranza per i fan italiani.

Partner d'eccezione della tappa sarà **Lenovo**, che ha stretto con Dinner in the sky una collaborazione per quanto riguarda prove libere, qualifiche e la gara di domenica. Saranno previste otto sessioni: colazione (10.00 e 11.00), pranzo (13.00 e 14.30), merenda (15.30), apericena (16.30, 18.00, 19.00).

Dinner in the Sky è un'esperienza che ha conquistato il mondo: **dal 2006, ha realizzato oltre 10.000 eventi in alcune delle città più iconiche del pianeta, da Las Vegas a Dubai, da Londra a Bruxelles**. Il concetto è semplice ma straordinario: i commensali possono banchettare e brindare a 50 metri d'altezza, su una esclusiva piattaforma dove si può gustare un pranzo, una cena o un aperitivo con una vista mozzafiato.

L'attrazione è gestita da Dits Italia, che dal 2019 porta questo spettacolare format nelle principali città italiane.

"Portare Dinner in the Sky all'Autodromo di Imola è per noi motivo di grande orgoglio" — dichiara Stefano Burotti di Dits Italia — "Siamo entusiasti di poter offrire un'esperienza così esclusiva in uno dei luoghi più iconici e amati dagli appassionati di motori di tutto il mondo. Un ringraziamento speciale va a Formula Imola S.p.A. per aver creduto nel progetto e per la fiducia accordataci. Desidero inoltre ringraziare il sindaco di Imola, Marco Panieri, e tutta l'amministrazione comunale per il prezioso supporto e la collaborazione, che hanno reso possibile la realizzazione di questa straordinaria iniziativa."

Pietro Benvenuti (Direttore Generale Autodromo di Imola): *"Siamo orgogliosi di essere il primo autodromo in Italia ad ospitare Dinner in the Sky, e non poteva esserci scelta più iconica dell'Autodromo Internazionale Enzo e Dino Ferrari di Imola. Questo progetto rappresenta un perfetto connubio tra adrenalina e alta cucina, regalando agli appassionati un'esperienza senza precedenti, con una prospettiva unica sulle competizioni. Offrire questa opportunità in occasione di due eventi di rilievo mondiale come il FIA World Endurance Championship e il Gran Premio di Formula 1 del Made in Italy e dell'Emilia-Romagna significa esaltare ulteriormente il valore e l'attrattiva del nostro circuito, rafforzando il legame tra motorsport, eccellenza italiana e intrattenimento. Siamo certi che questa iniziativa contribuirà a rendere ancora più memorabili queste due settimane di grande sport, offrendo ai tifosi e agli ospiti un'emozione esclusiva e irripetibile".*

Sindaco di Imola, Marco Panieri: *"Siamo orgogliosi che l'Autodromo Internazionale 'Enzo e Dino Ferrari' sia stato scelto come prima sede italiana per un'esperienza esclusiva come Dinner in the Sky. È un'iniziativa che unisce spettacolarità, qualità e innovazione, valorizzando ancora una volta Imola come città capace di attrarre innovazioni sempre più coinvolgenti. Grazie a questa proposta, le giornate del Mondiale Endurance e del Gran Premio di Formula 1 si arricchiscono di un'offerta inedita, che rafforza l'identità dell'Autodromo come luogo d'eccellenza non solo sportiva, ma anche turistica e culturale. Un'occasione speciale per ammirare la città e l'Autodromo, durante eventi internazionali, da un'angolazione diversa e suggestiva. Sono felice e orgoglioso che sia nato questo nuovo percorso fra Imola e Dinner in the Sky, che ci tengo a ringraziare.»*

I biglietti per gli eventi sono già disponibili in prevendita sul sito ufficiale di Dinner in the Sky: <https://dinnerinthesky.it>

Che cos'è Dinner in the sky

Selezionato da **Forbes** come il ristorante più insolito del mondo, Dinner in the sky è una delle esperienze gastronomiche più uniche che si possa vivere, soprattutto per chi è alla ricerca di un romantico appuntamento serale o vuole stupire familiari, amici o colleghi di lavoro. **Presente in oltre 70 grandi città del mondo, da Las Vegas a Dubai passando per Londra e Bruxelles**, con **oltre 10mila eventi all'attivo**, il format Dinner in the sky vanta innumerevoli tentativi di imitazione. Nessuno fino ad oggi è stato però in grado di replicare la magia e il fascino unici nel loro genere che solo un evento targato Dinner in the sky è in grado di restituire al proprio pubblico. Il format ha accompagnato concerti e manifestazioni sportive, come il Campionato mondiale di Formula 1, è stato scelto per le campagne pubblicitarie di brand internazionali e da oltre **180 chef**, tra cui Massimo Bottura. In Italia, la ditta concessionaria in esclusiva del format Dinner in the sky è la DITS Italia Srl, un vero e proprio punto di riferimento per l'organizzazione di eventi e manifestazioni, che dal 2019 ad oggi ha già portato con successo il ristorante tra le nuvole in alcune delle location più belle della Penisola, **dal Lago di Como alla Riviera romagnola, da Napoli a Brescia, da Trani a Caserta da Pesaro a San Benedetto del Tronto**. Numeri da record sui social network, grazie ai quali Dinner in the sky si trasforma in un formidabile strumento di marketing e promozionale, generando centinaia di migliaia di interazioni e garantendo una visibilità internazionale al territorio che lo ospita. Su YouTube, sono milioni le visualizzazioni totalizzate da Dinner in the sky.

Sicurezza al primo posto

Sicurezza e professionalità sono le parole d'ordine degli organizzatori degli eventi targati Dinner in the sky Italia. Lo staff si impegna ad operare per garantire le massime condizioni di sicurezza al proprio pubblico, avvalendosi delle più **efficienti strumentazioni e di certificazioni di altissimo profilo elaborate da professionisti e tecnici di comprovata fama**. In oltre 15 anni di attività tra estero e Italia, non si sono mai registrati incidenti o malfunzionamenti e tutti i commensali hanno sempre espresso soddisfazione per la qualità dell'esperienza.

<https://dinnerinthesky.it/>

Facebook: Dinner in the Sky Italy

Instagram: dinnerintheskyitaly_official

Ufficio Stampa Dinner in the Sky – 3382152798