

## “Vola tra le Stelle”

Galà di beneficenza per il Santobono

Giovedì 4 dicembre 2014 | ore 20.00

Aeroporto Internazionale di Napoli

Il 4 dicembre alle ore 20.00 l'**Aeroporto Internazionale di Napoli** apre per la prima volta le porte alla città diventando la quinta scenica di uno degli appuntamenti più attesi dell'anno, per una nobile causa: la cena di gala natalizia **dell'Associazione S.O.S. Sostenitori Ospedale Santobono Onlus** con gli amici chefs stellati, i più importanti maestri pasticceri campani e le aziende enogastronomiche e i partner più “buoni della Campania”. L'obiettivo è **raccogliere fondi** a favore dell'**ospedale pediatrico Santobono** per finanziare il **progetto Sogni D'oro**, che trasformerà le stanze di degenza, che ogni anno ospitano 30.000 piccoli pazienti e le loro famiglie, in camerette allegre e colorate, più adatte ad accogliere un bambino, e accessoriate in modo da venire incontro alle esigenze primarie dei genitori che li assistono.

Grazie a **Gesac**, la società di gestione dello scalo aeroportuale partenopeo, partner dell'evento, e da anni sostenitrice della SOS Onlus con diverse iniziative all'interno dell'aeroporto di Napoli, l'evento atteso da tutti gli appassionati gourmet e dai fedelissimi sostenitori del Santobono, si terrà in uno dei luoghi più insoliti e incredibili, il salone delle partenze. Collabora alla realizzazione dell'evento anche Alfa&Partners, anch'essa ormai partner storica della SOS Onlus. La serata si annuncia ricca di emozioni. Ad attendere gli ospiti dopo il “chek in”, ci sarà un aperitivo “d'autore” nella galleria dei negozi con i Sommelier di **AIS Napoli**, storici partner, o meglio “angeli custodi” di ogni evento enogastronomico dedicato ai bambini del Santobono, con le bollicine del **DUBL di Feudi di San Gregorio**, provenienti direttamente dal DUBL bar al gate b13 dell'aeroporto. Feudi di San Gregorio, azienda anch'essa da anni partner degli eventi più significativi per il Santobono, e main sponsor della serata, firmerà anche gli abbinamenti con i piatti preparati dagli chef stellati alla cena. Insieme alle bollicine, i finger food preparati esclusivamente dai sette chefs “Amici per Padelle”, un gruppo di giovani talentuosi uniti dalla passione per la cucina, al secolo **Cristian Torsiello, Rocco De Santis, Marco Laudato, Antonio Petrone, Cristoforo Trapani, Riccardo Faggiano, Michele de Martino, Mirko Balzano**. Alle bollicine di Dubl si affiancheranno anche le bollicine di un altro partner storico degli eventi di solidarietà del Santobono, **Ferarelle**, e la DOP più buona della Campania: la Mozzarella del **Consorzio di Mozzarella di Bufala Campana**.

Nel salone delle partenze, intanto, otto chefs stellati, **Gennaro Esposito, Salvatore La Ragione, Lino Scarallo, Vincenzo Guarino, Giuseppe Guida, Giuseppe Aversa, Salvatore Bianco e Nino di Costanzo**, si prepareranno per lo show cooking moderato da presentatori d'eccezione, **Gigi e Ross di Made in Sud**, dove prepareranno, abbinati in coppia, le quattro portate della cena: un evento più unico che raro nel panorama culinario italiano, che renderà i fortunati ospiti testimoni di una fantastica esperienza di gusto e spettacolo. Lo show cooking potrà inoltre essere seguito in live streaming su [www.volatralestelle.it](http://www.volatralestelle.it)

Lo show continuerà con altrettanti fantastici protagonisti: i dolci preparati dai più rinomati maestri pasticceri campani, **Sal De Riso, Carmen Vecchione, Alfonso Pepe, Lucio Bellavia e pasticceria Mignon di Viva Dolce**. Ma non è tutto... fino a notte inoltrata, musica, spettacolo e giochi con ricchi premi e l'assegnazione all'asta dell'opera realizzata dall'artista **Aroon Baghetti**, in mostra per tutto dicembre all'aeroporto con la sua personale “Alza lo sguardo, (Tilt Up!)”, dedicata a Napoli...

Per conoscere tutti i protagonisti e avere informazioni su come partecipare alla serata [www.volatralestelle.it](http://www.volatralestelle.it)