



COMUNICATO STAMPA

Natasha Stefanenko sarà la madrina del Capodanno Russo al Casinò di Campione d'Italia

C'è un filo invisibile che lega le sponde del lago del Ceresio alla piazza Rossa di Mosca e ogni anno si riannoda, nella notte tra il 13 e il 14 gennaio, al Casinò Campione d'Italia per festeggiare il Capodanno Russo secondo i canoni del calendario giuliano.

Un evento all'insegna dello stile e del glamour che ogni anno richiama centinaia di ospiti, membri eccellenti della comunità russa che da tempo si è stabilita nella Confederazione Elvetica e nel nostro Paese, ai quali si aggiungono tanti ospiti italiani, svizzeri, internazionali!

Ad accoglierli la sera del **13 gennaio 2018** sul palcoscenico del **Salone delle Feste**, all'ultimo piano del **Casinò Campione d'Italia** ci sarà un volto noto della tv, la show girl **Natasha Stefanenko** che fin dal suo nome tradisce la sua origine russa.

<<Natasha Stefanenko ci è sembrata la padrona di casa non solo per la sua capacità di destreggiarsi alla perfezione tra il russo e l'italiano, ma soprattutto per la sua simpatia e la capacità di interagire con il pubblico – spiega Rossella Gargano, CEO della "Garbo Management SA" che sta organizzato l'evento – A condividere il palco con lei sarà **Julie Arline** che rappresenta un elemento di continuità rispetto allo scorso Capodanno, sempre al Casinò di Campione>>.

Una serata spumeggiante, com'è nella tradizione del capodanno ortodosso che per tutta la Russia è la vera e grande festa in cui ci si scambiano i regali insieme agli auguri per il nuovo anno.

<<Stiamo lavorando per mettere in scena uno spettacolo davvero indimenticabile, grazie a un cast di personaggi noti del panorama nazionale e internazionale – prosegue Rossella Gargano – Volete un nome? Preparatevi a rimanere ad occhi aperti di fronte all'esibizione del famoso mentalista svizzero **Federico Soldati** che non poteva mancare in una serata così speciale per regalarci un pizzico di magia>>. E poi ancora <<degli ospiti esclusivi ad intrattenerci soprattutto nell'"**after-party**": ma per adesso teniamo la notizia top secret - dice Rossella - anticipando solo che avevamo promesso di trasformare Lugano e tutto il golfo in una piccola Monte Carlo e partiamo da qui!>>

In sala una cena da favola, accompagnata dalle prelibatezze della cucina russa ed europea, fino al brindisi allo scoccare della mezzanotte, rigorosamente a base di champagne accompagnando i dodici tocchi del Cremlino, trasmessi in diretta grazie a un collegamento con la Piazza Rossa di Mosca.

“Uno **show** che stupirà, stiamo lavorando per fare vivere a chi parteciperà un’atmosfera, sì, Russa, ma anche internazionale, – conclude l’organizzatrice – non sveliamo tutti i particolari: per scoprirli dovrete venire a festeggiare con noi”.

Tante le aziende di prestigio che hanno già chiesto di poter sponsorizzare l’evento, molti hanno rinnovato l’interesse dopo il successo dell’anno scorso anno mentre le **WETAG Consulting**, che ha già sostenuto l’iniziativa l’anno scorso, ha già confermato la partecipazione per il 2018. Con noi anche **Vogue Lugano**, prestigioso Atelier sartoriale che presenterà anche una sfilata di moda ed altri sponsor stanno per essere annunciati. Partner ufficiali il **Ferrari Club di Lugano** di cui Rossella Gargano è anche presidente e l’azienda leader di eventi *luxury* “**The Secret Gate**” con cui la Garbo ha stretto di recente una collaborazione.

Per l’occasione verrà proposto anche un pacchetto Vip che comprende una serie di benefit per soggiornare, godersi un weekend a scoprire in modo esclusivo Lugano. Un’altra novità di quest’anno è che la comunicazione sarà tradotta in almeno tre lingue.

Non dimentichiamo anche lo **scopo benefico** che a breve sarà rivelato.

Seguite tutti gli aggiornamenti su: www.russian-newyear.com

E’ possibile prenotare e confermare la propria presenza su info@garbomanagement.com oppure si può telefonare +41 79 103 49 99.

Ufficio stampa:

Valentino Odorico

valentino.odorico@gmail.com

Nota: Per collaborazioni, contattare direttamente il CEO Rossella Gargano: rg@garbomanagement.com

Lugano, 20 novembre 2017