



Da un magico incontro nasce un uovo di finissimo cioccolato di qualità

Napoli - 05 apr 2023 (Prima Pagina News) Due eccellenze campane nel mondo, lo chef Gennaro Esposito e la celebre gioielleria caprese Chantecler, si fondono per creare uno straordinario "Uovo di Pasqua".

Un incontro d'arte, passione e creatività quella tra il famoso chef Gennaro Esposito e la storica Maison di Haute Joaillerie caprese Chantecler che crea gioielli mozzafiato che hanno fatto sognare le dive del cinema e le donne più famose del mondo e che continua ancora oggi a far vibrare il cuore di ogni donna sia che indossi gli iconici campanelli porte bonheur, un must have di ogni collezione Chantecler, sia uno straordinario gioiello unico al mondo. Gennaro Esposito, chef due stelle Michelin, rappresenta un punto di riferimento per la cucina italiana. Per lui è imperativo ripartire da dove tutto è iniziato. Il suo desiderio è proporre una cucina che rispetti e valorizzi il territorio e che allo stesso tempo sia il frutto delle esperienze maturate durante i suoi viaggi. La frase che più lo rappresenta e che per lui è un vero mantra è: "Nel mio mestiere dimenticare le proprie origini è un peccato mortale, un gesto di superbia che preclude anche la possibilità di scoperte future". La Maison Chantecler oggi nelle sapienti mani dei tre fratelli Aprea, Costanza, Maria Elena e Gabriele con la moglie Teresa continua ad affascinare e ad incantare persone di tutto il mondo celebrando, di collezione in collezione, il suo inno alla bellezza, al mare, ai fiori, ai colori, ai profumi e a quell'atmosfera che affascinò le grandi dive di ieri e continua la sua magia con quelle di oggi. Dalla formidabile unione tra Chantecler e lo chef Gennaro Esposito, due importanti eccellenze campane affermate nel mondo, prende vita un progetto che intreccia due mondi diversi ma affini nella loro ricerca e appartenenza alla medesima terra. Ed è così che per Pasqua hanno pensato a un omaggio che unisce la magica isola di Capri alla Costiera sorrentina. Ed ecco che dalle abili mani di Gennaro Esposito nasce un uovo di finissimo cioccolato, un prodotto unico e di altissima qualità. Un'alchimia di sapori che combina il profumo dei limoni di Capri con il gusto inconfondibile delle noci di Sorrento, legati dal gusto intenso del cacao. Un'esperienza sensoriale dalle fragranze senza tempo, impreziosita da una Campanella Chantecler, raffinato unicum in edizione limitata.

di Paola Pucciatti Mercoledì 05 Aprile 2023