

LOCATION FAVOLOSE DEL SUD ITALIA E ALTA CUCINA PER IL GIORNO PIÙ BELLO

Publicato il 19 Aprile 2025 di Harry di Prisco



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



«Un evento deve emozionare, sorprendere e restare nel cuore, con questa unione vogliamo offrire qualcosa di autentico e indimenticabile», ha dichiarato lo chef stellato **Paolo Gramaglia** del ristorante President di Pompei. Nei giorni scorsi è stata siglata la partnership tra Sole Ricevimenti e Paolo Gramaglia, per realizzare eventi unici e personalizzati: stile, emozione e alta cucina per creare un'esperienza sensoriale fatta di racconti, profumi e tradizioni e non un semplice catering. **Leonardo Campagna**, CEO di Sole Ricevimenti, sottolinea che occorre interpretare i sogni e i desideri degli sposi per realizzare eventi di classe che abbiano un'anima e che si ricorderanno per tutta la vita. «Abbiamo creato un'esperienza dove la classe incontra le esigenze di tutti, senza mai perdere la sua anima», chiarisce Leonardo Campagna. Dunque un connubio unico di classe, emozione e alta cucina per il giorno più bello. Questo il motivo del rapporto di collaborazione tra Sole Ricevimenti e Paolo Gramaglia: la cucina stellata incontra l'arte del ricevere, tra panorami da sogno e storie da vivere per realizzare un progetto comune. Dalla passione per l'eccellenza nasce un nuovo modo di vivere l'evento perfetto. Un viaggio sensoriale che inizia prima del viaggio di nozze, per un'esperienza irripetibile, dove lo stile e l'eleganza degli allestimenti incontra la preziosità della cucina stellata su misura.



Il tocco creativo dello chef Gramaglia, profondo conoscitore delle radici gastronomiche della cucina italiana, maestro nell'arte culinaria che unisce tradizione e innovazione, porterà in tavola storie che parlano di territori, memorie e sogni. Paolo Gramaglia continua ad essere un punto di riferimento nella gastronomia italiana, regalando momenti indimenticabili attraverso la sua cucina, contribuendo a valorizzare le tradizioni e i paesaggi del Sud Italia. Gli eventi verranno realizzati nelle più esclusive location del Sud Italia: dimore storiche, ville panoramiche, giardini incantati con il fascino sul mare di Napoli, della Costiera Amalfitana, della penisola Sorrentina e dei luoghi più suggestivi dei Campi Flegrei. Tutto questo per trasformare ogni piatto in un racconto di territori, memorie e sogni per vivere un momento, una narrazione fatta di gusto, paesaggi e bellezza.

Harry di Prisco

