

# Borgo Riccio nel Cilento...visitare una location elegante e chic

13 NOVEMBRE 2012

138 VISITE

NESSUN COMMENTO



STAMPA QUESTO ARTICOLO



Charme, stile, eleganza country chic: sono le qualità di **Borgo Riccio**, residenza d'epoca nel **Cilento**, in provincia di **Salerno**, che si distingue per l'ospitalità anglosassone offerta dalla padrona di casa **Angela Riccio de Braud**, architetto milanese, Direttore per quasi vent'anni in Fiera Milano e Assistente del Direttore Generale della Rai, con una carriera di successo alle spalle, che oggi ha scelto di vivere in questo borgo di famiglia.

La nuova avventura del "domani è un'altro giorno" si

chiama **Borgo Riccio a Torchiara**, un antico Paese di rivoluzionari (qui nacquero i moti del 1848, da qui partì **Giambattista Riccio** alla testa di un manipolo di uomini per dare il suo contributo di sangue all'Italia unita), un paese che vanta 14 palazzi nobiliari, un paesaggio di colline ricoperte di ulivi argentei e fichi bianchi doc, oltre le quali si vede il mare, distante solo 5 chilometri. Due case, tre torri recuperate secondo gli antichi sistemi costruttivi del luogo: mattoni, intonaco cilentano fatto di sabbia, cemento e ossido di ferro, selciati e scale in pietra, ma anche quanto di più innovativo offre la tecnologia: wi-fi diffuso in tutta la proprietà, condizionamento, luci esterne domotiche, impianto fotovoltaico per la produzione di energia, piscina e idromassaggio caldo all'aperto.

Ma la particolarità di **Borgo Riccio** è l'ospitalità di **Angela Riccio** che riceve gli ospiti come se fossero amici di sempre, è l'ospitalità Cilentana doc a essere stata recuperata e riproposta in chiave attuale. Ogni mattina, mentre gli ospiti gustano una colazione a base dei prodotti del luogo, mai trattati a memoria d'uomo, (il Cilento è la patria della Dieta Mediterranea che ha avuto il riconoscimento di patrimonio immateriale dell'Umanità) mozzarella e ricotta di bufala, marmellate fatte in casa con la frutta del giardino, "acqua sale" con l'olio dei suoi 400 ulivi, fichi bianchi doc appena colti, ciambella e biscotti caldi, la padrona di casa prospetta itinerari di visita e offre in dotazione la documentazione specifica delle feste popolari, delle antiche sagre e dei presepi viventi, e gite a cavallo. Location ideale per trascorrere un "soggiorno slow holiday", in un ambiente di pace nel **Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano**, a pochi chilometri da **Palinuro, Amalfi e Positano** e da luoghi di cultura unici come **Paestum Velia e Pompei**. **Borgo Riccio** è il punto di partenza ideale alla scoperta delle eccellenze paesaggistiche e gastronomiche: fichi, funghi, mozzarella di bufala, vino bianco fiano e rosso aglianico.

Il Natale è l'occasione per andare per trattorie e locande alla scoperta degli antichi sapori contadini, per immergersi nei profumi dei dolci tipici, aromi irresistibili che sapranno soddisfare anche i palati più esigenti.

Potrete degustare le Zepole, condite con miele e scorza d'arancio, gli Struffoli, tipico dolce della pasticceria campana, i Mustaccioli ricoperti da cioccolato o ancora i Roccocò dalla caratteristica forma a conchiglia.

Oggi **Borgo Riccio** è facilmente raggiungibile: da Milano basta scegliere Frecciarossa o Italo fino a Salerno e poi mezz'ora fino alla stazione di Agropoli dove ad aspettarvi ci sono Angela e Alberto per portarvi in cinque minuti a Borgo Riccio.

Pacchetto "Natale nel Cilento"

Pacchetto di € 190 a camera doppia per 2 notti e € 270 a camera doppia per tre notti.

L'offerta è valida dal 20/12/2012 al 30/12/2012.

Pacchetto Capodanno 2013

Tariffa € 190 a camera doppia per 2 notti e € 270 a camera doppia per tre notti.

L'offerta è valida dal 28/12/2012 al 6/01/2013.

Degustazione di dolci tipici e champagne alle 24.00 di Capodanno 2013: 30 euro a persona.

Per informazioni:

Borgo Riccio

SP 86 n. 56 – Torchiara (Salerno)

Tel. 0974 831554

[www.borgoriccio.com](http://www.borgoriccio.com)