



Chef Alessandro Borghese in Calabria. «Una terra che entra in punta di piedi, ti accoglie in silenzio»

*Una passeggiata sul lungomare e i sapori che diventano racconti.
«Il bergamotto sa di sole, la 'nduja ti accende il sorriso»*

REGGIO CALABRIA E' successo anche allo chef Alessandro Borghese, arrivato in Calabria per girare una puntata di "4 ristoranti" è rimasto letteralmente incantato dal panorama mozzafiato e dalla vista esclusiva offerta dal chilometro più bello d'Italia: il lungomare di Reggio Calabria. Sul suo profilo ufficiale Instagram, Borghese commenta così. «I pregiudizi non mi sono mai piaciuti! Preferisco toccare con mano la realtà, capire, lasciarmi incuriosire, come la Calabria. L'ho riconosciuta nel cuore di mia moglie, nel suo legame profondo con Praia e l'Isola di Dino e le mie figlie, che in questo mare hanno imparato a nuotare e crescere. Tornare, a novembre, fino alla punta estrema dello Stivale è come toccare una terra

che entra in punta di piedi, ti accoglie in silenzio, ti guarda negli occhi nella sua autenticità: Reggio Calabria. Memoria e orgoglio, tra le più antiche d'Italia, nata come Rhegion quasi tremila anni fa. Cammini lungo il Lungomare Falcomatà, per D'Annunzio, "il chilometro più bello d'Italia". Tra i vicoli del centro sveltano la Cattedrale di Maria Santissima Assunta, il Castello Aragonese con i suoi secoli di dominazioni e poi la forza dei Bronzi di Riace, custodi di una bellezza che non conosce tempo. E poi ci sono i sapori, che diventano racconto. Il bergamotto sa di sole, la 'nduja ti accende il sorriso, "il pesce spada alla ghiotta": pomodoro, olive, capperi e tutto il mare dentro».