

L'Agave a Framura, un ristorante sul mar Ligure tutto da scoprire (magari in bici)

30 Luglio 2024

di Redazione



FRAMURA – La luce che creano gli ultimi raggi del sole, soprattutto se si riflettono sul mare in una piccola baia con un porticciolo, hanno un fascino straordinario a cui è difficile resistere. E così è stato anche per **Marco Rezzano**, che nel 2016 ha recuperato un deposito delle Ferrovie, dismesso insieme alla vecchia linea a binario unico negli anni Settanta, trasformandolo nel Ristorante L'Agave.

Una location esclusiva a Framura (La Spezia), che da sola vale il viaggio, lungo quella che oggi è una pista ciclabile sulla riviera ligure di levante. Un locale abbarbicato sulla roccia a strapiombo sul mare su cui si affacciano diverse piccole terrazze, rendendo le cene estive un'esperienza tutta da vivere.

“Quando abbiamo rilevato questo edificio era un ricovero di immondizia, sommerso dai rovi, ma aveva qualcosa di straordinario come la luce degli ultimi raggi del sole. Avevo un passato nel settore e avevo giurato a me stesso che non avrei più fatto il ristoratore ma il richiamo di questa location è stato troppo forte”, racconta Rezzano, che gestisce il ristorante con la famiglia, la compagna **Luisella** e le figlie **Sofia** ed **Elisa**.

Appassionato e conoscitore di vini, sommelier dell'Ais per cui si occupa della didattica in Liguria, garbato e professionale padrone di casa in sala, ha messo piede a Framura iniziando a gestire un noleggio di biciclette ricavato nell'ex sala d'aspetto della stazione del paese, poco distante da quello che oggi è il ristorante. È stato lui, nel 2015 dopo essersi aggiudicato la gestione del locale attraverso un bando, a farsi carico della ristrutturazione per ricavare il ristorante che aprirà l'anno dopo.

“Volevamo coniugare diverse forme di bellezza”, dice, “la bellezza negli occhi, quella di poter usufruire di un posto fuori dagli schemi, un posto d'arrivo e non di passaggio, in cui devi venire apposta, un posto lontano da tutto ma allo stesso tempo vicino a tutto: siamo a 4 minuti dalla ferrovia, al capolinea della pista ciclabile, c'è il porto, si può arrivare in macchina a 150 metri. È un angolo di tranquillità in cui abbiamo coniugato elementi naturali ad una cucina di qualità fatta di visione, con materie prime di prossimità e stagionali, in cui il filo conduttore sono i profumi e gli aromi liguri. Cercando anche di uscire dallo schema del mare, il pesce è l'elemento trainante ma non disdegniamo l'orto, le carni, funghi e tartufi”.

La cucina è contemporanea e la cantina molto ricca, c'è mente e cuore nella realizzazione dei piatti. Non ci sono ricette banali ma elaborazioni pronte a sorprendere, non il solito ristorante di pesce ma piatti che anche grazie ad abbinamenti e consistenze rendono l'esperienza fuori dagli schemi. Noi abbiamo accompagnato la cena con i **vini di Cà du Ferrà**, cantina della vicina Bonassola che ha organizzato la cena. *(m.sig.)*