

DOPPIOZERO

Framura: un angolo di Liguria

Alberto Saibene

27 Ottobre 2013

Di linee dritte in Liguria ce ne sono poche. La più famosa, forse, è quella del viadotto del Polcevera, ponte strallato (sostenuto da cavi), opera dell'ingegnere Riccardo Morandi, vanto dell'ingegneria italiana postbellica, confine ideale tra Ponente e Levante. Faticherò a ritrovare una linea dritta nei volti angolati degli abitanti, tra le cale e le rocce marine, nei terrazzamenti digradanti ma mai regolari, dove i filari di ulivi si mescolano agli orti rinchiusi in un fazzoletto di terra.



Attraversato il Polcevera mi dirigo verso Framura, un angolo (per forza!) di Liguria miracolosamente intatto, dove i genovesi e qualche milanese consumano il rito del week-end in un silenzio che sa di cospirazione. Guai se il turismo di massa venisse a saper che qui c'è una vecchina (anzi due) che vende per strada i prodotti del suo campo, che un alimentari, un bar e un ufficio postale assolvono il compito di mantenere i contatti col mondo di una comunità che si divide tra le frazioni di Castagnola, Costa, Setta, Ravecca e Anzo, dove c'è un porticciolo e una spiaggetta.

La "direttissima" - un'altra linea dritta! - è la scalinata che collega Setta (dove sono ospite) al mare. Framura fu feudo dei marchesi Da Passano e una gentilissima e degna erede, Magda, che lavorò al fianco di Adriano

Olivetti, un giorno mi disse che i Liguri, ovunque vivano, hanno uno scoglio sotto i piedi. A Framura capisco infine il significato pieno dell'espressione: il legame tenace a una terra che prosegue nel mare e che ci si porta appresso ovunque si viva (*Ma se ghe penso*).



A forza di scalinate, che non sono per niente dolci, viene un gran appetito e il luogo a cui puntare è solo uno: Da Silvia. Albergo, bar, ristorante, è un esempio di edilizia ormai storicizzata del boom a cui ci stiamo abituando con indulgente nostalgia, proprio come cinquant'anni fa si iniziò a guardare al liberty.



A tavola! La vecchia cameriera sa come blandire i clienti esattamente come il pescatore di Santa Margherita comincia a sbattere vigorosamente il polpo sul molo verso le cinque e mezzo del venerdì pomeriggio ad uso del milanese *bamba*. Tutto, naturalmente, è stato pescato il mattino appena qua fuori, però le acciughe al limone sono squisite, gli spaghetti vongole e pinoli una bella trovata e il dentice sa ancora di mare.

Il fritto sarà per la prossima volta. *Timeo Danaos et dona ferentes*: il conto è un po' più di quello che dovrebbe essere, ma siamo anche noi milanesi 'bamba' (stupidotti) in vacanza e l'astuto indigeno non se ne dimentica. Chiamalo fesso!

Per una cena inaffiata da un buon Vermentino si spendono suo 40 euro.
Da Silvia, Località Costa, 4 Framura, tel.0187-810021

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)

