Travelnostop
il giornale del travelling italiano

Guida Gambero Rosso: Agorà confermato tra le eccellenze

Autore: Monia Marchese

Data: 04 Novembre 2026

La ristorazione calabrese consolida il suo posizionamento nella critica gastronomica d'autore. In occasione delle celebrazioni per i 40 anni del **Gambero Rosso** tenutesi a Roma, il **Ristorante Agorà** di Rende (Cosenza), guidato dallo chef patron **Michele Rizzo**, ha ottenuto la riconferma all'interno della prestigiosa *Guida Ristoranti d'Italia 2027*. Il riconoscimento giunge a coronamento di un percorso di crescita e ricerca sulla materia prima locale che aveva già visto la struttura premiata nell'edizione precedente per il miglior rapporto qualità-prezzo, confermandosi tra i punti di

riferimento per la cucina di mare e la valorizzazione enogastronomica della regione, come sottolineato anche da *Identità Golose* e dal portale strategico *Italia.it*.

Originario di Trebisacce, Michele Rizzo — chef, sommelier, imprenditore e **Ambasciatore del Gusto** dal 2023 — ha sviluppato a Rende un modello di ristorazione mediterranea contemporanea capace di portare la tradizione marinara dell'Alto Jonio cosentino all'interno dell'entroterra. La proposta gastronomica dell'Agorà si distingue per il dialogo costante tra il pescato di alta qualità e le eccellenze delle aree interne calabresi, coniugando gli ingredienti del mare con gli agrumi della Piana di Sibari, la Cipolla Rossa di Tropea IGP, le patate della Sila IGP e il tartufo del Pollino. Tra le creazioni simbolo dello chef figurano il *Tonno Agorà* (con cipolla di Tropea, peperoncino e soia), i cappellacci di gallinella con tartufo e la carbonara di alici, sintetizzando una cucina identitaria che fa della territorialità una leva di attrattività turistica.

Dettagli del riconoscimento e filosofia gastronomica di Agorà

- **Premio e pubblicazione:** Riconferma nella *Guida Ristoranti d'Italia 2027* del Gambero Rosso.
- **Ubicazione e identità:** Ristorante Agorà (Rende, Cosenza), presidio gastronomico posizionato strategicamente tra la costa jonica e i rilievi della Sila e del Pollino.
- **Piatto iconico e prodotti chiave:** *Tonno Agorà*, crudi di mare, accostamenti tra pescato dello Jonio, agrumi di Sibari, cipolla di Tropea e tartufo del Pollino.
- **Ruolo istituzionale:** Michele Rizzo è membro dell'associazione *Ambasciatori del Gusto* per la promozione del patrimonio agroalimentare italiano e del Made in Italy.

Riferimento articolo: https://travelnostop.com/calabria/enogastronomia/guida-gambero-rosso-il-ristorante-agora-confermato-tra-le-eccellenze_692412

Generato il 17/11/2026