

## La guida “Cucinamare”, Salsedine tra le eccellenze della ristorazione balneare italiana

5 Giugno 2026

di Redazione



FRANCAVILLA AL MARE – Francavilla al Mare (Chieti) si conferma tra le destinazioni di riferimento nazionale della ristorazione sul mare. Salsedine, il ristorante del Drago Verde Beach Resort, guidato dai fratelli **Andrea** e **Alessandro Rocco**, è stato protagonista alla presentazione dell’edizione 2026 di Cucinamare, la prima guida italiana interamente dedicata alla ristorazione balneare, conquistando due importanti riconoscimenti nazionali.

La guida con la versione anche in lingua inglese, è stata presentata ieri all’Hotel de la Ville di Roma, recensisce oltre 460 insegne lungo le coste italiane ed è consultabile esclusivamente tramite App. Curata da un team di giornalisti, critici ed esperti del settore, in primis **Antonio**

**Boco e Luciana Squadrilli**, rappresenta oggi uno dei principali strumenti di riferimento per chi cerca esperienze gastronomiche di qualità in riva al mare.

Geolocalizzazione, ricerca per servizi, categorie (qui la novità riguarda la sezione dedicata ai ristoranti su “scogliera”), insegne premiate, schede intuitive, si tratta di uno strumento agile e gratuito, disponibile per iOS e Android, per esplorare l’identità gastronomica delle coste italiane.

Tra i premi assegnati nell’edizione 2026 spicca quello per la Miglior Pizza al Mare, andato proprio a Salsedine. La guida ha premiato la proposta firmata dal pizzaiolo **Gianluca Romoli**, capace di interpretare la tradizione napoletana in chiave contemporanea, senza eccessi e con una particolare attenzione alla qualità delle materie prime. Tra le pizze segnalate dagli ispettori della guida figura la “O Sole Mio”, preparata con mozzarella di bufala Dop, pomodorino, pancetta, capperi, zest di limone e pepe, oltre alle originali focacce che uniscono il mondo della pizza a quello della cucina di mare, come “salumi dal mare” con i salumi affumicati in proprio.

Ma il riconoscimento alla struttura francavillese non si è fermato qui. Salsedine ha ottenuto anche il premio per il Miglior Fritto di Mare, assegnato ex aequo insieme al ristorante Aqua di Porto Cesareo. Un riconoscimento che valorizza il lavoro dello chef Andrea Rocco e una cucina profondamente legata al mare Adriatico e alle migliori materie prime provenienti dal territorio.

Nelle motivazioni del premio, la guida sottolinea la qualità della frittura di paranza, capace di esaltare il pescato attraverso una panatura leggera e una cottura impeccabile, lasciando emergere sapori e consistenze senza coprirne l’identità. Un piatto che sintetizza perfettamente la filosofia gastronomica del locale, costruita sulla valorizzazione del mare e della materia prima.

I due premi confermano il percorso di crescita di Salsedine, realtà che negli ultimi anni ha saputo distinguersi per un’offerta capace di coniugare cucina, pizza e accoglienza all’interno di uno stabilimento ecosostenibile, curato in ogni dettaglio e aperto tutto l’anno.

A ritirare il premio ieri a Roma è stato Alessandro Rocco che ha detto con emozione: “Ricevere due riconoscimenti in una guida così autorevole è motivo di grande orgoglio per tutta la nostra squadra e la mia famiglia. Essere premiati sia per la pizza che per il fritto di mare significa vedere riconosciuto il lavoro quotidiano che svolgiamo con passione e attenzione alla qualità. È un risultato che ci rende felici e che ci spinge a continuare sulla strada intrapresa, valorizzando il mare, il territorio e le migliori materie prime. Ringrazio

Cucinamare per questo importante riconoscimento e tutti i nostri ospiti che continuano a sceglierci e a sostenerci”.