



Prodotti, storie e suggestioni di Francavilla al Mare. Da Salsedine i piatti di mare abbinati ai vini di Pasetti

9 Maggio 2026 

FRANCAVILLA AL MARE – Un’azienda vinicola storicamente legata al territorio, il pescato di stagione, tradizioni familiari che si intrecciano. Prodotti, storie e suggestioni di Francavilla al Mare (Chieti) nella serata che ha celebrato i vini della cantina Pasetti da Salsedine, il ristorante del Drago verde, uno degli stabilimenti più frequentati della cittadina adriatica che oggi si distingue per l’anima green e i servizi che offre, oltre ad una spiaggia particolarmente ampia per la zona, che arriva a ospitare circa 200 palme.

“Tra mare e vigne” ha offerto la possibilità di conoscere da vicino la cucina di mare dell’insegna che **Alessandro** e **Andrea Rocco** portano avanti insieme alla famiglia, e i vini che **Mimmo Pasetti**, con la moglie **Laura** e i figli **Francesca Rachele**, **Davide** e **Massimo** produce con le uve coltivate oramai in gran parte nell’entroterra abruzzese, dopo che all’inizio degli anni Duemila tra i primi intuì le potenzialità della viticoltura di montagna e gli sviluppi che avrebbe avuto complici i cambiamenti climatici, partendo però proprio da Francavilla dove ancora oggi ha sede la cantina.

Attraverso un percorso degustazione studiato per esaltare la freschezza e la qualità delle materie prime marine, con piatti che hanno spaziato dalle Crudit , tra cui carpaccio nostrano al naturale e tagliatella di seppia con cipolla e peperoncino, fino a preparazioni pi  strutturate come Il filetto di triglia con lisca biscottata e olio al basilico, La Cotoletta di branzino con maionese al lime e il Polpo gentile in doppia cottura.

Il viaggio culinario   proseguito con il Rintrocilo seppia, ferfellone e pane croccante, e La nostra Cacciatora: scampi&rospo, per concludersi con una fresca Cheesecake fragolosa.

Ad accompagnare ogni portata, una selezione di etichette della linea Testarossa di Pasetti: Passerina Terre Aquilane Igp, Trebbiano d’Abruzzo Superiore Dop e Cerasuolo d’Abruzzo Superiore Dop, pensate per esaltare ogni sfumatura del men .



L’appuntamento ha aperto la stagione estiva del Salsedine, che tuttavia vive tutto l’anno: il ristorante a cui i fratelli Rocco hanno dato vita nel 2020 ribaltando il paradigma del lido,   infatti sempre operativo e con una qualit  che non ha nulla a che vedere con quella che solitamente si trova in un semplice lido.



Grazie ad una doppia cucina, il locale offre peraltro la possibilità da un lato di cenare o pranzare, sia di consumare aperitivi in terrazza. Cucina di mare con discrete incursioni di terra in cui si privilegia filiera corta locale, da Salsedine si assaporano piatti che evocano la tradizione marinara abruzzese, rivisitata senza esagerazioni.



Non manca la pizza - stile contemporaneo - affidata alle sapienti mani di **Gianluca Romoli** in un continuo dialogo con lo chef Andrea, che gestisce i fornelli assieme alla mamma **Rosanna Marfisi**, per offrire un'esperienza completa vista mare, che si arricchisce di una piscina a sfioro con idromassaggio, tre bar di cui uno in un chiosco nel bel mezzo della spiaggia per chi preferisce un pasto frugale o un aperitivo coi piedi nella sabbia.

Moderna struttura realizzata in bio-edilizia, in legno e cemento armato riciclato, con impianto di autoproduzione di corrente sul tetto, un giardino di macchia mediterranea con il ricircolo dell'acqua per l'annaffiamento, Il Drago Verde-Salsedine è una delle poche insegne di questo tratto di costa abruzzese in cui si può mangiare sul mare anche d'inverno.

Tornando alla serata, a Laura è toccato il compito di raccontare proprio la storia dell'azienda di famiglia: con radici che affondano già in epoca borbonica, l'attività di Pasetti arriva ai giorni nostri con il protagonismo di Mimmo che nel 2000 ha appunto scelto di puntare prima su Pescosansonesco (Pescara), dove a 550 metri di quota le condizioni pedoclimatiche consentono di produrre un vino con un profilo sensoriale di alta qualità ed eleganza, e poi su Capestrano e Ofena (L'Aquila). Fino ad ottenere il bollino del Cervim (Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura Montana) per la viticoltura eroica.

Davide invece, che è l'enologo dell'azienda, ha spiegato i tre vini in degustazione: la Passerina Terre Aquilane Igp la cui freschezza spazia dall'erbaceo al minerale, il Trebbiano d'Abruzzo Superiore Dop, autentica icona dell'azienda, e il Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Dop.

Sui 70 ettari vitati, dei 270 complessivi che possiede, Pasetti coltiva Pecorino, Passerina, Trebbiano d'Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo e Moscatello di Castiglione, oltre ad una piccola percentuale di varietà internazionale, Chardonnay, Pinot nero e Cabernet sauvignon.



pubbliredazionale