

Settimana della cucina regionale italiana in Brasile, per l'Abruzzo lo chef Andrea Rocco

19 Ottobre 2026

di Redazione



FRANCAVILLA AL MARE – Da Francavilla al Mare (Chieti) a San Paolo del Brasile, per raccontare attraverso la cucina i sapori, le tradizioni e le eccellenze del proprio territorio. È il percorso che vedrà protagonista lo chef **Andrea Rocco**, del ristorante Salsedine di Francavilla al Mare, chiamato a rappresentare l'Abruzzo alla 15esima Settimana della Cucina Regionale Italiana, in programma dal 19 al 25 ottobre nella metropoli brasiliana.

L'iniziativa, organizzata annualmente dal Consolato Generale d'Italia a San Paolo, coinvolgerà venti chef italiani in altrettanti ristoranti della città, ciascuno chiamato a rappresentare una delle venti regioni italiane. Andrea Rocco sarà ospite di Bráz Trattoria, dove porterà la propria interpretazione della cucina abruzzese, valorizzando le ricette della tradizione e i prodotti che raccontano la ricchezza gastronomica regionale.

Per lo chef, la partecipazione rappresenta molto più di un appuntamento professionale: è l'opportunità di dare visibilità alla propria terra e alla città in cui porta avanti il suo progetto di cucina.

“È per me un grande orgoglio portare – ha detto lo chef Rocco – in Brasile la cucina del mio Abruzzo e rappresentare Francavilla al Mare, il territorio in cui lavoro e da cui nasce la mia idea di cucina. Attraverso i piatti che presenteremo a San Paolo voglio raccontare i sapori della nostra terra. Portare questa identità gastronomica oltre i confini italiani è un'occasione speciale per far conoscere e apprezzare le ricchezze del nostro territorio”.

Il percorso gastronomico che Andrea Rocco porterà a San Paolo attraverserà diverse anime della cucina regionale, mettendo in dialogo tradizione contadina, prodotti d'eccellenza, cultura marinara e pasticceria tipica.

Tra i piatti proposti figurano le pallotte “cacio e ova”, espressione della cucina popolare abruzzese, gli spaghetti con gamberi e peperone dolce di Altino, le mezze maniche con zafferano dell'Aquila Dop e guanciale, l'agnello alla griglia e patate al forno, per concludersi con due dolci simbolo della tradizione regionale: parrozzo e bocconotto frentano.

Un itinerario tra sapori e territori diversi, che mette in evidenza la varietà della cucina abruzzese: dai piatti della memoria familiare alle preparazioni che valorizzano ingredienti caratteristici, fino alle specialità dolciarie. Un racconto gastronomico che porterà in Brasile non soltanto la cucina di mare legata al lavoro quotidiano di Salsedine, ma una visione più ampia dell'identità culinaria dell'Abruzzo.

Al Salsedine, ristorante all'interno del complesso Drago Verde-Sand Food, a Francavilla al Mare, la cucina nasce da una ricerca costante delle migliori materie prime. La filosofia del ristorante parte dalla semplicità e dall'autenticità dei sapori abruzzesi, reinterpretati con sensibilità contemporanea. Il pesce fresco, i prodotti della terra e il rispetto della materia prima diventano gli elementi di una proposta che unisce memoria gastronomica, ricerca e attenzione alla qualità.

Nel 2026 il ristorante ha ottenuto anche due riconoscimenti nella guida *Cucinamare*, la prima guida italiana interamente dedicata ai ristoranti sul mare, conquistando i premi “Miglior Pizza al Mare” e “Miglior Fritto di Mare”.

La presenza di Andrea Rocco in Brasile si inserisce in un'edizione particolarmente significativa della Settimana della Cucina Regionale Italiana. L'appuntamento si svolge infatti dopo il riconoscimento della cucina italiana come Patrimonio culturale immateriale

dell'umanità Unesco, conferito nel dicembre 2025.

Il tema valorizza il legame tra tradizioni gastronomiche, territori e filiere produttive d'eccellenza. Nel corso della manifestazione, i ristoranti partecipanti proporranno menu speciali realizzati dagli chef ospiti insieme alle brigate locali, con quattro portate – antipasto, primo, secondo e dessert – ispirate alle tradizioni e agli ingredienti delle rispettive regioni.

“Per Francavilla al Mare e per l'Abruzzo – ha commentato la sindaca di Francavilla **Luisa Russo** – la partecipazione dello chef di Salsedine sarà un'occasione per portare sulla scena internazionale un patrimonio gastronomico ricco e variegato, fatto di prodotti, persone e tradizioni. Andrea Rocco rappresenterà l'Abruzzo attraverso la sua cucina e porterà con sé anche l'identità di Francavilla al Mare, la città da cui parte questo viaggio di sapori”.