

Fermenta raddoppia: dopo Chieti apre la seconda sede a Francavilla al Mare

9 Giugno 2026

di Redazione



FRANCAVILLA AL MARE – Dopo aver rivoluzionato il concetto di pizza contemporanea in Abruzzo, Fermenta raddoppia e guarda al mare. A metà giugno aprirà infatti a Francavilla al Mare (Chieti) la seconda sede del progetto firmato da **Luca Cornacchia** e **Giorgia Santuccioni**: un nuovo locale più raccolto rispetto alla storica sede di Chieti, ma con la stessa identità territoriale e contemporanea che negli anni ha reso Fermenta una delle realtà più interessanti del panorama pizza italiano.

La nuova apertura sorgerà in una posizione centralissima, in Viale Nettuno 99, il corso principale della città, a due passi dal pontile, dal mare e dalla piazza. Un luogo strategico e

vivo, frequentato da turisti, famiglie, giovani che animano Francavilla specialmente durante l'estate. Qui Fermenta porterà una proposta profondamente abruzzese, ma inevitabilmente influenzata dalla costa e dalla cultura marinara locale.

Perché Francavilla? "Per noi rappresenta il naturale sbocco sul mare della nostra Chieti. Negli ultimi anni dopo tante richieste abbiamo valutato diverse possibilità, ma qui abbiamo trovato un posto che ci permette di restare fedeli a noi stessi e alla nostra idea di cucina e pizza. Francavilla ha un'anima autentica, abruzzese, ma allo stesso tempo vive di turismo, eventi, persone. Abbiamo scelto volutamente un locale raccolto, circa 80 coperti, perché vogliamo continuare a concentrarci sulla qualità, sul servizio e sull'esperienza. Non porteremo tutto quello che c'è a Chieti: alcune perle resteranno nella sede storica. Questa nuova apertura è una sfida importante per il nostro brand e siamo molto emozionati" racconta Luca Cornacchia.

"Sono pronta a confrontarmi con un mercato diverso, particolarmente turistico, sarà estremamente stimolante" dice Giorgia Santuccioni. "In questa nuova sede la mia presenza sarà centrale, rimarrò principalmente io come figura mentre Luca resterà nella sede a Chieti. L'ospitalità partirà proprio dall'accoglienza e dall'energia che vogliamo trasmettere ai nostri clienti, sarà una versione di Fermenta più smart e dinamica. Non vediamo l'ora di partire".

La nuova sede di Francavilla nasce come un "Fermenta in miniatura": più raccolto, più immediato, ma con la stessa attenzione alla qualità e al territorio. Gli spazi saranno caratterizzati da materiali naturali, legno, arredi vintage e dettagli sostenibili, in continuità con lo stile della sede madre di Chieti. Il locale avrà circa 80 coperti, distribuiti tra interno e due gazebo verandati pensati per essere vissuti sia durante l'estate che nella stagione invernale.

Grande attenzione anche alla parte tecnica: il locale sarà dotato di un forno ibrido legna-gas, un forno a vapore e un forno a tunnel, pensati per permettere al team di sperimentare diverse cotture, consistenze e stili di pizza. Il servizio comprenderà anche asporto e delivery, compresa la consegna in spiaggia durante il weekend. Inoltre il sabato e la domenica sarà aperto anche a pranzo.

Il menu sarà più compatto rispetto alla sede storica, con circa 15 pizze totali e declinate nelle diverse tipologie, ma manterrà intatta la filosofia del progetto: raccontare l'Abruzzo attraverso la pizza contemporanea. La grande protagonista sarà la contaminazione tra costa e pastorizia, con un intreccio costante tra pescato locale e prodotti simbolo dell'entroterra abruzzese.

Restano centrali ingredienti identitari come il pomodoro Pera d'Abruzzo, i latticini locali e l'olio del territorio, accanto a una forte presenza di mare e cucina marinara abruzzese. Tra le pizze ci saranno delle proposte con fondi di mare, la pecora e le alici, il lardo e gambero, oltre a una pizza ispirata allo spaghetti alle vongole.

Ci sarà anche la signature "Sant'Abruzzo" in versione "Mare": una doppia consistenza frita e al forno con pomodoro Pera d'Abruzzo, sugo di pesce locale e frutti di mare. Spazio anche a proposte golose come la Must tonno e cipolla (padellino all'acqua di cipolla e bistecca di tonno), la polpo e patate già presente a Chieti, le montanarine e i fritti con ricette marinare come le olive all'abruzzese con ragù di pesce e arancini e frittatine dedicati ai grandi classici come seppie e piselli.

Non mancheranno comunque alcuni grandi classici di terra come la margherita e la diavola di Altremonti, insieme ad altre proposte vegetali stagionali e perchè no, anche pizze al mattarello!

Anche la proposta beverage seguirà la filosofia identitaria del progetto, con una carta vini dinamica e in continuo movimento. Grande attenzione sarà riservata a vini a bassa gradazione alcolica, bollicine, etichette naturali e soprattutto a piccole cantine abruzzesi da valorizzare e raccontare attraverso il pairing con la pizza contemporanea.

La birra rimarrà presente, ma con una selezione più essenziale e produzioni artigianali territoriali. Non mancheranno i sidri e richiami più popolari e identitari come lo "champagnino", storico aperitivo abruzzese nato dall'unione tra vino bianco locale e gassosa.

Chiuderà il percorso una carta dessert esclusiva dove non mancherà il gelato al latte di pecora.

Alla base del progetto rimane la stessa filosofia che ha reso Fermenta un punto di riferimento regionale e non solo: lavorare esclusivamente con piccoli produttori locali, seguendo stagionalità, sostenibilità e identità territoriale. Un Abruzzo raccontato attraverso la pizza, ma questa volta con il mare a pochi passi.

A supervisionare il progetto gastronomico ci sarà sempre Luca ma operativamente la cucina sarà coordinata da Harneet, un giovane talento di 23 anni cresciuto internamente al progetto Fermenta, scelto con grande orgoglio da Luca come resident della nuova sede.

Fermenta nasce nel 2018 dalla visione di Luca Cornacchia e Giorgia Santucci. Lui ex calciatore di serie A di calcio a 5 ora maestro pizzaiolo, lei esperta di sala con un forte legame

familiare con la ristorazione abruzzese: insieme hanno rivoluzionato l'idea di pizza in Abruzzo.

Fermenta è oggi una delle realtà più importanti della regione, riconosciuta e premiata a livello nazionale: Tre Spicchi – Guida Pizzerie d'Italia 2026 Gambero Rosso; Premio speciale Miglior Carta delle Bevande 2024 Gambero Rosso; 71esima posizione 50 Top Pizza Italia 2025; Premio “One to Watch” 2024 50 Top Pizza Italia 2024.

La pizza di Fermenta è contemporanea, identitaria, profondamente radicata nel territorio. L'impasto – biga al 40%, farina 0, idratazione all'80% e 48 ore di lievitazione – è il punto di partenza di un racconto che valorizza piccole realtà locali, produttori, pascoli, tradizioni e biodiversità.