

Appassionato della tavola si reinventa e apre un ristorante di successo con piatti strepitosi e una ricca cantina a Rocca di Mezzo

16 Gennaio 2026

di **Ilaria Micari**



ROCCA DI MEZZO – Coniugare accoglienza e qualità della proposta gastronomica è uno degli obiettivi che spesso ci si pone quando si lavora nella ristorazione. Quando questi due concetti trovano l’equilibrio perfetto, l’esperienza diventa completa e nel locale si compie una sorta di magia.

È ciò che accade nel ristorante “A Faccia Vista”, aperto da **Fabrizio Tranquini**, imprenditore aquilano, nel 2021 a Rocca di Mezzo, in provincia dell’Aquila. Partendo da zero, senza una tradizione familiare nel campo, Fabrizio ha creato in una piccola realtà montana un luogo in cui mangiare diventa un gesto di valorizzazione del territorio, senza snaturarlo, restando, anzi, fedele ai luoghi e alle persone che li vivono ogni giorno.

“Quando ho iniziato questa avventura ho pensato a qualcosa che mancava nella zona. Volevo creare qualcosa di diverso da ciò a cui si è abituati o da un posto di passaggio dove ci si ferma solo per mangiare. Nello stesso tempo non volevo imporre un’idea, ma ho cercato di capire quale potesse funzionare davvero in questa realtà”, dice Fabrizio a *Virtù Quotidiane*.



La sala di A Faccia vista

Dopo una vita passata nell’azienda di famiglia, in un settore totalmente diverso, Fabrizio si avvicina al mondo della ricettività nel 2015 con l’apertura di un bed & breakfast proprio a Rocca di Mezzo, scegliendo di investire in un paese a cui è legato per motivi familiari, essendo suo padre originario del borgo.

“Con il ristorante, però, ho concretizzato un desiderio che avevo da molto tempo, ma che faticavo a riconoscere – rivela -. Sin dall’inizio è stata una sfida: prima mi ha fatto mettere in discussione i miei limiti, legati a ciò che ero stato fino ad allora, e nel tempo mi sta dimostrando come, grazie all’impegno e alla passione, si possono ottenere risultati e

soddisfazioni”.

Fabrizio segue direttamente la sua attività: è un “oste” di quelli che non si tirano indietro se c’è da mescere il vino in sala e che, negli anni, ha anche imparato a stare in cucina “se necessario”, come lui stesso evidenzia. È un appassionato di vini e di miscelazione, è un artigiano che ha creato da solo l’arredamento del locale, dal bancone ai tavoli. È una persona curiosa, che dedica tempo, attenzione e cura a quello a cui tiene e che, immergendosi attivamente nel processo creativo e produttivo, con la voglia di apprendere e comprendere tutto ciò che lo compone, propone un’offerta completa e ben integrata nel contesto territoriale.



Alcuni dei piatti

Il piccolo ristorante, infatti, ha eletto la qualità della materia prima e la genuinità degli ingredienti a principio ispiratore, che trova compiutezza in una cucina tradizionale, accurata e qualitativamente elevata.

www.virtuquotidiane.it Appassionato della tavola si reinventa e apre un ristorantino di successo con piatti strepitosi e una ricca cantina a Rocca di Mezzo

“Proponiamo piatti che rappresentano la nostra tradizione, valorizzando le eccellenze che l'Abruzzo interno offre, con attenzione alla stagionalità, con un'offerta chiara ma variabile, seppure con i piatti più richiesti sempre presenti nel menù”.



Una parte della cantina

La cantina è un altro punto forte di “A Faccia Vista”, costruita con passione e grande attenzione dallo stesso Fabrizio. Si tratta di una selezione dinamica, in continuo aggiornamento, che comprende molte eccellenze abruzzesi, italiane ed estere.

Non manca un’attenzione alla ricerca della chicca e delle novità: accanto alle etichette blasonate, è presente una vasta scelta di bottiglie di piccoli produttori meritevoli, che trovano, finalmente, in questa perla dell’Altopiano delle Rocche, una valida vetrina, un appassionato promotore e numerosi amatori.

Ciò che contraddistingue il ristorante, infine, è una garbata informalità unita ad una calorosa ospitalità.

“Mi piace che le persone si sentano subito in un ambiente accogliente, quasi come a casa, da ovunque vengano. Avendo viaggiato molto, spesso avrei voluto fermarmi a mangiare in posti dove, senza rinunciare all’eccellenza, non si è costretti a un’eccessiva formalità. Quando sono passato dall’altra parte, da quella di chi prepara, ho pensato proprio a questo”, conclude Fabrizio.

A Faccia Vista, grazie al suo connubio di “cordialità, familiarità e qualità”, racconta in modo sincero una storia di radicamento e continuità, di serenità, di passato e rinnovamento. Ma, soprattutto, è un posto in cui il fermarsi a mangiare diventa un momento che soddisfa e nutre, oltre al gusto, anche l’animo.



pubbliredazionale